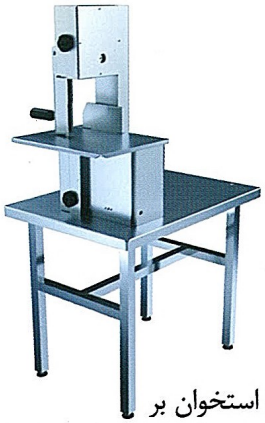
CATRING EQUIPMENT

تبخ ماشین

tabkh machine



اره استخوان بر

BONE/MEAT SAW

M20S , M40S

چرخ گوشت

MEAT MINCER

M42

چرخ گوشت

MEAT MINCER

M32

مخلوط کن

MIXER

M20 , M40 , M 60

M 80 , M120 , M240

بیفتک زن

BEEF MAKER

M26

سیخ گیر

GRILL GEAR

سیخ شور

SKEWERS WASHER

M18

خلال کن

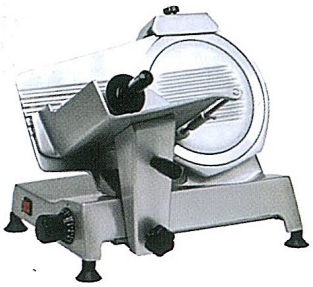
VEGETABLES SLICER

M31 , M 41 , M61

کباب پز اتوماتیک

AUTIOMATIC GAS BARBECUE

KO18



کالباس بر

FOOD CUTTER

M12-1 , M12-2 , M12-3

پوست کن سیب زمینی و پیاز

VEGETABLES PEELER

M06-1 , M06-2 , M06-3

سبزی خرد کن

FOOD CUTTER

M09-1

سبزی خرد کن

VEGETABLE SHREDDER

ماشین ظرف شویی

DISHWASHER

ماشین ظرف شویی

TRAY WASHER

طبخ ماشین
tabkh machine

میز کار رویه استیل
STAINLEES STEEL WORK TABLE
C08

میز ظروف تمیز
CLEAN DISHES TABLE
C17

میز جمع آوری ظروف کثیف
SOILED DISH TABLE
C12

میز کار آماده سازی برنج و حبوبات
RICE AND GRAIN PREPARATION TABLE
C10

میز کار
WORK TABLE
C08-4C

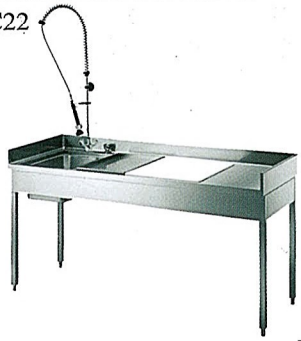
کابینت زمینی
CUPBOARD STORAGE
C29-E

میز کار رویه پلی اتیلن
POLYETHYLENE WORK TABLE
C22

میز کار رویه چوب
WOODEN WORK TABLE
C09

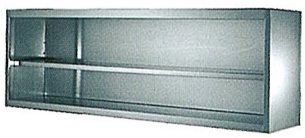
سینک دو لگن کابینت دار
DOUBLE BOWL SINKS WITH CUPBOARD
WS02-C

سینک دو لگن
DOUBLE BOWL SINKS ON LEGS
WS02

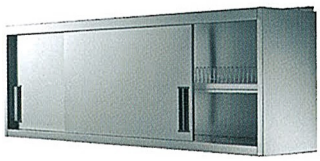


میز آماده سازی مرغ و ماهی
FISH AND CHICKEN PROCESSING TABLE
C25

وان شستشو با شبکه متحرک
SOAKING TANKS
WS-04N

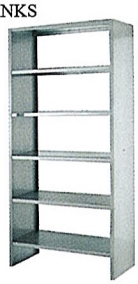


کابینت دیواری
CUPBOARD STORAGE
C29-WO



کابینت دیواری درب دار
CUPBOARD STORAGE
C29-WD

قفسه بندی انبار
SHELVING SYSTEM WITH SOLID SHELVES
C01



قفسه ظروف تمیز
CLEAN DISH STORAGE
C25

ترولی حمل ظروف
TROLLY
T09

ترولی حمل بار
TROLLY
T08

ترولی حمل ظروف
TROLLY
T12

WORK TABLES AND STORAGE

DISTRIBUTION

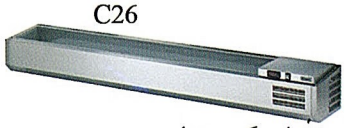
کانتر گرم- بن ماری
HOT CUPBOARD - BEN MARIES
K11-1 , K 11-2

کانتر سرد
COLD COUNTER
RF16-1 , RF16-2

کانتر ساده
SIMPLE COUNTER
C26

کانتر صندوق
CASHIER SECTION
C29

تاپینگ پیتزا
TUTTOPIZZA
RF15B



تاپینگ پیتزا
TUTTOPIZZA
RF15A

ترولی حمل غذای سرد
TRANSPORTATION TROLLYS
T10C

ترولی حمل غذای گرم بن ماری
TRANSPORTATION TROLLYS
T10B

ترولی حمل ظروف گرم
TRANSPORTATION TROLLYS
T10D

یخچال درب شیشه ای
REFRIGERATOR WITH GLASS DOOR
RF60W

یخچال درب شیشه ای
REFRIGERATORWITH GLASS DOOR
RF60

ترولی حمل غذای آماده گرم
HOT FOOD TROLLY
T10F

یخچال دو درب
REFRIGERATOR
RF60SW

یخچال تک درب
REFRIGERATOR
RF60S

یخساز
ICE MAKER
IM100-500

دیگ چلوپز اتوکلاو هوشمند
SMART AUTOCLAVE POT

دیگ پخت گازی ۳ جداره
GAS TRIPLE WALL RICE COOKER POT
PT04 , PT05

پاتیل سرخ کردن
GAS TRIPLE FRYER POT
PT06

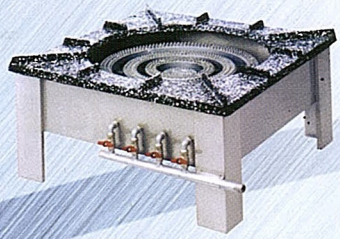
گرم خانه مرطوب یا خشک
HOT VAPER OR DRY CUPBOARDS
KW01 , KW02

فر پیتزا
PIZZA OVEN
K22-1

دم کن، فر ته چین
HOT CUPBOARDS
K09-1 , K09-2

سرخ کن سیب زمینی
DEEP FAT FRYER
K08

فر پیتزا تونلی
PIZZA OVEN
K22-2



اجاق پلو پز ۲، ۳، ۴ ردیفه
RICE COOKER
K02 , K03 , K04

دستگاه پخت مرغ سخاری
PRESSER FRYER
K20

شوت همبرگر
HAMBURGER SHOOT
K25

OOK EQUIPMENT

طبخ ماشین
tabkh machine

فر کامبی

Icombi pro 101

iCombi Pro

Icombi pro ۱۰ سینی GN سایز یک یکم به عمق هر سینی ۶۲ میلیمتر

شرح

بخارپز ترکیبی مطابق با استاندارد DIN 18866 برای اکثر روشهای آشپزی در آشپزخانه های صنعتی، جهت پخت انواع مواد غذایی در سه حالت حرارت خشک، بخار و ترکیبی

شرح دستگاه و ویژگی های عملکردی آن

ظرفیت

- ۱۰ عدد بنماری (لوازم جانبی) یک یکم از سمت طول یا ۲۰ سینی یک یکم
- قابلیت استفاده از بنماری های دو یکم، یک یکم و دو چهارم

حالت کامبی استیمر

- بخار توسط بویلر بخار از ۳۰ تا ۱۳۰ درجه سانتیگراد
- هوای گرم از ۳۰ تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد
- ترکیب بخار و هوای گرم از ۳۰ تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد
- پاشش آب جهت تولید بخار و پخت نان

ClimaPlus

- مدیریت و اندازه گیری رطوبت توسط چگالی هوای داخل کابین که دقیق ترین نوع اندازه گیری رطوبت می باشد
- مدیریت دمای داخل کابین به صورت دقیق
- مدیریت دمای مرکز غذا به صورت دقیق

عملکردهای آشپزی

- ClimaPlus : مدیریت هوا و رطوبت در اتاق پخت، که به طور مداوم چگالی هوای داخل کابین را اندازه گیری و تنظیم می کند تا رطوبت زدایی یا رطوبت دهی به طور موثر و با بهره وری بالا را تضمین کند، و برای پخت دقیق غذا روی صفحه نمایش دیجیتال قابل ردیابی است.
- به علت وجود سه فن با قابلیت گردش دو دقیقه راست گرد و دو دقیقه چپ گرد با راندمان بالا و دارای پنج حالت سرعت چرخش فن، گردش هوا یکنواخت در محفظه پخت را گارانتی می نماید که به صورت پویا صورت می گیرد. ورود انرژی به صورت بهینه (به داخل کابین) موجب پخت یکنواخت و کوتاهتر خواهد شد.
- دارای مولد بخار یا ژنراتور بخار 17 لیتری خارج از محفظه پخت دارای عملکرد و مشعل گازی مجزا از محفظه پخت تاثیرگذار، جهت عملکرد بهینه تولید بخار حتی در دماهای پایین تر از صد درجه سانتی گراد.
- دارای سیستم جداسازی چربی بدون نیاز به تعمیر و نگهداری و بدون فیلتر چربی اضافی
- دارای عملکرد خنک کننده از طریق فن و پاشش آب، جهت خنک شدن سریع اتاق پخت
- اندازه گیری دقیق شش نقطه ای از محتویات پخت و تشخیص پایین ترین دما یا میانگین آن به صورت هوشمند توسط سنسور مخصوص مواد غذایی
- پخت حالت دلتا-تی برای آماده سازی بسیار ملایم با حداقل دورریز در پخت

- دارای تنظیمات فارسی
- نمایشگر دیجیتال درجه حرارت قابل تنظیم بر روی درجه سانتی گراد یا درجه فارنهایت ، نمایش مقادیر هدف و مقادیر واقعی
- دارای فلپ زیر درب جهت مواقعی که ترولی بیرون از محفظه پخت می باشد و تا زمانی که فر در حالت پیش گرم شدن می باشد گرما و انرژی به بیرون اتلاف نشود
- نمایشگر دیجیتال رطوبت و زمان از اتاق پخت ، نمایش مقادیر هدف و واقعی
- قابلیت برنامه نویسی تا صد برنامه آشپزی یک یا چند لایه به صورت مجزا با حداکثر ۱۲ افزایش
- تنظیم پارامترهای پخت شامل زمان ، دما و رطوبت در حین کار
- انتقال آسان برنامه های آشپزی به سایر سیستم های پخت و پز با استفاده از USB
- دارای دوش دستی، با قابلیت جمع شدن خودکار و دارای سوئیچ حالت اسپری و تک پاش
- نورپردازی با LED کم مصرف با طول عمر بالا در محفظه پخت دارای رنگ آمیزی با وضوح بالا برای تشخیص سریع وضعیت غذا
- دارای سیستم هوشمند عیب یاب کنترل و نگهداری اتوماتیک
- کلیه قطعات الکترونیکی ، مشعلها هیت اکسچنجر ، ژنراتور بخار و لوازم های high tech ساخت کشور آلمان و یا اروپای غربی

ایمنی شغلی و عملیاتی

- Safety thermostat محدود کننده تولید بخار و هوای گرم
- دارای ترمز فن
- قرص های تمیز کننده اکتیوگرین (و تمیز کننده جامد) جهت ایمنی مطلوب
- حافظه داده HACCP و خروجی آن از طریق USB
- مطابق با استانداردهای ملی و بین المللیِ عملکرد بدون نظارت
- حداکثر ارتفاع قفسه ۱.۶ متر هنگام استفاده از ترولی متحرک ۲۰ طبقه ، فاصله ریل ۶۲ میلی متر (حذف توسط USPHS تایید شده است)

شبکه

- دارای رابط USB با IP محافظت شده برای تبادل داده های محلی
- دارای رابط اترنت آپشنال با IP محافظت شده
- دارای رابط WLAN آپشنال (شامل رابط اترنت)

نظافت و مراقبت

- سیستم تمیز کردن و مراقبت خودکار تحت فشار برای کابین پخت و ژنراتور بویلر بخار
- سیستم مراقبت: تمیز کردن و رسوب زدایی خودکار ژنراتور بخار

- دارای شش نرم افزار مختلف نظافت بدون نظارت ، حتی در طول شب
- عملکرد ساده و مصور نرم افزار نظافت شامل : نمایش برنامه نظافت انتخاب شده ، مقدار توصیه شده استفاده از قرص ها و زمان باقی مانده نظافت
- اتمام ایمن نظافت حتی پس از قطع برق با محفظه پخت بدون استفاده از مواد شوینده
- استفاده از قرص های نظافت بدون فسفات و فسفر
- درب شیشه ای با سه جدار تهویه دار و یک جدار داخلی لولایی جهت نظافت آسان
- جنس داخل و خارج از فولاد ضد زنگ (DIN 1.4301)، محفظه آشپزی بهداشتی بدون درز با گوشه های گرد و جریان هوای بهینه
- نظافت خارجی آسان و ایمن به دلیل سطوح شیشه ای و فولاد ضد زنگ و همچنین محافظت در برابر جت های آب از هر جهت به دلیل شیشه حفاظتی IPX5
- قابلیت پخت طبقاتی برنامه ریزی شده بدون مداخله بوی غذا ها به دیگر طبقات

عملکرد

- تاچ پنل نمایش ۱۰ اینچی رنگی HMI
- عملکرد ساده و تنظیمات دقیق با چرخ تنظیم مرکزیِ فشاری
- نمایش (اعلان) صوتی و تصویری در صورت نیاز به مداخله کاربر
- هودهای تراکمی/اگزاست ها (لوازم جانبی) با قابلیت سفارشی سازی خاصِ قدرت مکش و انتقال پیام های سرویس

نصب ، نگهداری و نکات محیط زیست

- نصب حرفه ای توسط تکنسین های معتبر توصیه شده توسط شرکت
- اتصال فاضلاب ثابت مطابق با الزامات SVGW مجاز است
- سفارشی سازی محل نصب (ارتفاع از سطح دریا) با کالیبراسیون خودکار
- نصب بدون سختی گیر آب و بدون قربال دستی اضافی نیز امکان پذیر است
- فلاش نصب شده با دیواره*
- دارای درب محفظه پخت دو جداره با مکانیزم آب بندی، برای حداقل اتلاف انرژی
- سیستم دیاگ جهت سرویس دستگاه با نمایش خودکار پیام های سرویس
- نگهداری منظم توصیه می شود. تعمیر و نگهداری مطابق توصیه های سازنده توسط شرکای خدماتی شرکت در دسترس است
- ۱۲ ماه گارانتی (شامل قطعات و خدمات نیز می شود)
- *برای جزئیات بیشتر ، به دفترچه راهنمای نصب مراجعه کنید

فر کامبی

Icombi pro 202

iCombi Pro

Icombi pro ۲۰ سینی GN سایز دو یکم به عمق هر سینی ۶۲ میلیمتر

شرح

بخارپز ترکیبی مطابق با استاندارد DIN 18866 برای اکثر روشهای آشپزی در آشپزخانه های صنعتی، جهت پخت انواع مواد غذایی در سه حالت حرارت خشک، بخار و ترکیبی

شرح دستگاه و ویژگی های عملکردی آن

عملکردهای آشپزی

- ClimaPlus : مدیریت هوا و رطوبت در اتاق پخت، که به طور مداوم چگالی هوای داخل کابین را اندازه گیری و تنظیم می کند تا رطوبت زدایی یا رطوبت دهی به طور موثر و با بهره وری بالا را تضمین کند، و برای پخت دقیق غذا روی صفحه نمایش دیجیتال قابل ردیابی است.
- به علت وجود سه فن با قابلیت گردش دو دقیقه راست گرد و دو دقیقه چپ گرد با راندمان بالا و دارای پنج حالت سرعت چرخش فن، گردش هوا یکنواخت در محفظه پخت را گارانتی می نماید که به صورت پویا صورت می گیرد. ورود انرژی به صورت بهینه (به داخل کابین) موجب پخت یکنواخت و کوتاهتر خواهد شد.
- دارای مولد بخار یا ژنراتور بخار 17 لیتری خارج از محفظه پخت دارای عملکرد و مشعل گازی مجزا از محفظه پخت تاثیرگذار، جهت عملکرد بهینه تولید بخار حتی در دماهای پایین تر از صد درجه سانتی گراد.
- دارای سیستم جداسازی چربی بدون نیاز به تعمیر و نگهداری و بدون فیلتر چربی اضافی
- دارای عملکرد خنک کننده از طریق فن و پاشش آب، جهت خنک شدن سریع اتاق پخت
- اندازه گیری دقیق شش نقطه ای از محتویات پخت و تشخیص پایین ترین دما یا میانگین آن به صورت هوشمند توسط سنسور مخصوص مواد غذایی
- پخت حالت دلتا-تی برای آماده سازی بسیار ملایم با حداقل دورریز در پخت

ظرفیت

- ۲۰ عدد بنماری (لوازم جانبی) دو یکم از سمت طول یا ۴۰ سینی یک یکم
- قابلیت ورود ترولی به دستگاه جهت بارگذاری و تخلیه به ظرفیت ۲۰ سینی GN دو یکم
- قابلیت استفاده از بنماری های دو یکم، یک یکم و دو چهارم

حالت کامبی استیمر

- بخار توسط بویلر بخار از ۳۰ تا ۱۳۰ درجه سانتیگراد
- هوای گرم از ۳۰ تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد
- ترکیب بخار و هوای گرم از ۳۰ تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد
- پاشش آب جهت تولید بخار و پخت نان

ClimaPlus

- مدیریت و اندازه گیری رطوبت توسط چگالی هوای داخل کابین که دقیق ترین نوع اندازه گیری رطوبت می باشد
- مدیریت دمای داخل کابین به صورت دقیق
- مدیریت دمای مرکز غذا به صورت دقیق

- نمایشگر دیجیتال درجه حرارت قابل تنظیم بر روی درجه سانتی گراد یا درجه فارنهایت ، نمایش مقادیر هدف و مقادیر واقعی
- دارای فلپ زیر درب جهت مواقعی که ترولی بیرون از محفظه پخت می باشد و تا زمانی که فر در حالت پیش گرم شدن می باشد گرما و انرژی به بیرون اتلاف نشود
- نمایشگر دیجیتال رطوبت و زمان از اتاق پخت ، نمایش مقادیر هدف و واقعی
- قابلیت برنامه نویسی تا صد برنامه آشپزی یک یا چند لایه به صورت مجزا با حداکثر ۱۲ افزایش
- تنظیم پارامترهای پخت شامل زمان ، دما و رطوبت در حین کار
- انتقال آسان برنامه های آشپزی به سایر سیستم های پخت و پز با استفاده از USB
- دارای دوش دستی، با قابلیت جمع شدن خودکار و دارای سوئیچ حالت اسپری و تک پاش
- نورپردازی با LED کم مصرف با طول عمر بالا در محفظه پخت دارای رنگ آمیزی با وضوح بالا برای تشخیص سریع وضعیت غذا
- دارای سیستم هوشمند عیب یاب کنترل و نگهداری اتوماتیک
- کلیه قطعات الکترونیکی ، مشعلها هیت اکسچنجر ، ژنراتور بخار و لوازم های high tech ساخت کشور آلمان و یا اروپای غربی

ایمنی شغلی و عملیاتی

- Safety thermostat محدود کننده تولید بخار و هوای گرم
- دارای ترمز فن
- قرص های تمیز کننده اکتیوگرین (و تمیز کننده جامد) جهت ایمنی مطلوب
- حافظه داده HACCP و خروجی آن از طریق USB
- مطابق با استانداردهای ملی و بین المللیِ عملکرد بدون نظارت
- حداکثر ارتفاع قفسه ۱.۶ متر هنگام استفاده از ترولی متحرک ۲۰ طبقه ، فاصله ریل ۶۲ میلی متر (حذف توسط USPHS تایید شده است)

شبکه

- دارای رابط USB با IP محافظت شده برای تبادل داده های محلی
- دارای رابط اترنت آپشنال با IP محافظت شده
- دارای رابط WLAN آپشنال (شامل رابط اترنت)

نظافت و مراقبت

- سیستم تمیز کردن و مراقبت خودکار تحت فشار برای کابین پخت و ژنراتور بویلر بخار
- سیستم مراقبت: تمیز کردن و رسوب زدایی خودکار ژنراتور بخار

- دارای شش نرم افزار مختلف نظافت بدون نظارت ، حتی در طول شب
- عملکرد ساده و مصور نرم افزار نظافت شامل : نمایش برنامه نظافت انتخاب شده ، مقدار توصیه شده استفاده از قرص ها و زمان باقی مانده نظافت
- اتمام ایمن نظافت حتی پس از قطع برق با محفظه پخت بدون استفاده از مواد شوینده
- استفاده از قرص های نظافت بدون فسفات و فسفر
- درب شیشه ای با سه جدار تهویه دار و یک جدار داخلی لولایی جهت نظافت آسان
- جنس داخل و خارج از فولاد ضد زنگ (DIN 1.4301)، محفظه آشپزی بهداشتی بدون درز با گوشه های گرد و جریان هوای بهینه
- نظافت خارجی آسان و ایمن به دلیل سطوح شیشه ای و فولاد ضد زنگ و همچنین محافظت در برابر جت های آب از هر جهت به دلیل شیشه حفاظتی IPX5
- قابلیت پخت طبقاتی برنامه ریزی شده بدون مداخله بوی غذا ها به دیگر طبقات

عملکرد

- تاچ پنل نمایش 10اینچی رنگی HMI
- عملکرد ساده و تنظیمات دقیق با چرخ تنظیم مرکزیِ فشاری
- نمایش (اعلان) صوتی و تصویری در صورت نیاز به مداخله کاربر
- هودهای تراکمی/اگزاست ها (لوازم جانبی) با قابلیت سفارشی سازی خاصِ قدرت مکش و انتقال پیام های سرویس

نصب ، نگهداری و نکات محیط زیست

- نصب حرفه ای توسط تکنسین های معتبر توصیه شده توسط شرکت
- اتصال فاضلاب ثابت مطابق با الزامات SVGW مجاز است
- سفارشی سازی محل نصب (ارتفاع از سطح دریا) با کالیبراسیون خودکار
- نصب بدون سختی گیر آب و بدون قربال دستی اضافی نیز امکان پذیر است
- فلاش نصب شده با دیواره*
- دارای درب محفظه پخت دو جداره با مکانیزم آب بندی، برای حداقل اتلاف انرژی
- سیستم دیاگ جهت سرویس دستگاه با نمایش خودکار پیام های سرویس
- نگهداری منظم توصیه می شود. تعمیر و نگهداری مطابق توصیه های سازنده توسط شرکای خدماتی شرکت در دسترس است
- ۱۸ ماه گارانتی (شامل قطعات و خدمات نیز می شود)
- *برای جزئیات بیشتر ، به دفترچه راهنمای نصب مراجعه کنید

دیگ پلوپز ۳۸۰ لیتری

دیگ پلو پز ۳۸۰ لیتری

معرفی

دیگ پخت چلوپز ۳۸۰ لیتر گروه صنعتی طبخ ماشین بهترین وسیله پخت برنج به سبک ایرانی جهت آشپزخانه های تجاری مانند رستوران ، هتل ، بیمارستان ، دانشگاه ، کترینگ ، کارخانه، معادن نفت ، گاز و پتروشیمی ، وزارتخانه ، نظامی و زندان ها که در هر وعده تا ۵۰۰۰ پرس پخت برنج دارند.

دیگ پلو پز سیصد و هشتاد لیتری	
ظرفیت	380 liters
قطر محفظه پخت	100 cm
عمق محفظه پخت	50 cm
ظرفیت پخت برنج ایرانی	45 kg
ظرفیت پخت برنج هندی	60 kg
زمان پخت کامل	1 hr 20 min
طول	146 cm
عرض	122 cm
ارتفاع	99 cm

شرح تخصصی

> سیستم بدون نیاز به آبکش کردن و درآوردن برنج برای دانگیری و دم

در این دیگ به علت داشتن آبکشی مقاوم و تخصصی بعد از ریختن برنج و قل زدن اصطلاحاً (دان گیری) شیر تخلیه را باز کرده و بدون خارج شدن حتی یک برنج ، برنج دانگیری شده داخل آبکشی داخل دیگ مانده و میتواند بدون نیاز به خارج کردن برنج و آبکش نمودن عملیات دوم شروع شود.

> دم کردن برنج

به دلیل داشتن واشر مقاوم از جنس سیلیکون که مورد تاییدیه بهداشت غذا می باشد و وجود کمپ های مرغوب قابل تنظیم ، طراحی درب ضد تعریق، سوپاپ با فشار تنظیم شده جهت دم برنج، ایجاد سیلندر داغ جهت به وجود آمدن بخار فوق اشباع این دستگاه بدون نیاز به فرها، گرمخانه های دیگر بهترین عملیات دم کردن برنج را تضمین می کنند.

> دور ریز برنج

به علت طراحی مناسب دیگ و آبکش نسبت به یکدیگر و فاصله مناسب این دو به هیچ عنوان ته دیگ تشکیل نمی شود از ضایع شدن حدود ۱۰٪ برنج جلوگیری می شود.

> مصرف کم گاز

به علت استفاده از برنر های استاندارد ، طراحی درست محفظه احتراق و اگزاست ، عایق های مناسب، درب اتوکلاو و آزمایش های دقیق co، co2 در آزمایشگاه مجهز طبخ ماشین راندمان بسیار بالایی را تضمین می کند که مصرف گاز بسیار کم شده زمان جوش آوری بسیار کوتاه و متعاقباً گرمای آشپزخانه بسیار کم می گردد.

> ایمنی

به منظور جلوگیری کامل از خطرات احتمالی یکی از مرغوب ترین شیر های ترموکوبل با دبی بالا بر روی دستگاه نصب گردیده، به لطف استاندارد ملی که نشان اش بر روی دستگاه حک گردیده و آزمایشگاه مجهز طبخ ماشین ایمنی بسیار بالایی را تضمین می کند.

> پایه ها

پایه ها قابل تنظیم از جنس استنلس استیل با قابلیت بیش از تحمل وزن دستگاه

> تعمیر پذیری آسان

به لطف استفاده از CNC های پیشرفته برش، خم و غیره، در کلیه مراحل ساخت کلیه قطعات قابلیت مونتاژ و دمونتاژ دارد . طراحی مناسب جهت دسترسی به کلیه قطعات از قسمت جلو دستگاه تعمیرات بسیار آسانی را گارانتی می کند.

> کم شدن مصرف روغن

به لطف بخار فوق اشباع و نسبت مناسب عمق به دهنه دیگ حتی بدون نیاز به روغن نیز برنج با کیفیت بالا را گارانتی می کند.

> رسیدن به دمای آسایش

به دلیل استفاده از برنر های مرغوب و عایق های مناسب با بازده بالا ، طراحی مناسب محفظه احتراق استفاده از جذب Radiation و نصب ، فاکتور مناسب در نهایت اهمیت انرژی جذب پخت و پز گردیده و باعث کم شدن دمای آشپزخانه می گردد عمق چنین به علت خروجی مناسب دقیقاً به داخل آبراه مانع از ورود بخار و حرارت به محیط پخت می گردد.

> کم شدن تایم پخت

به لطف بالا بودن راندمان و کاهش زمان جوش آمدن آب ، عدم نیاز به بیرون آمدن برنج جهت آبکشی و قدرت بخار فوق اشباع تایم پخت به تنها یک ساعت و سی دقیقه کاهش پیدا می کند.

> کم شدن نیروی انسانی

به دلیل ارگونومی بسیار بالا ، کم شدن تایم پخت ، عدم نیاز به بیرون آمدن برنج جهت آبکشی و انجام کلیه مراحل پخت داخل دیگ نیروی انسانی و کار سنگین به طور چشمگیری کاهش پیدا می کند.

> نیاز به تجهیزات جانبی و محیط اشغال کمتر

دیگر نیازی به چلو صاف کن ، آبکش ، دمکن برنج، پلوپز های زمینی ، قابلمه پخت و ... نمی باشد و در عوض همه ی آنها تنها نیاز به دیگ پخت می باشد که نتیجتاً نیاز به جا و اکسسوری های کاملاً کم می گردد.

> شستشوی آسان

به علت کم شدن اکسسوری و دستگاه های پخت و ارگونومی مناسب دستگاه و سفارش شیر پر کن و شستشوی روی دستگاه که آپشنال می باشد شستشوی راحت را تضمین می کند.

> عدم کم شدن کف زمین

به لطف رفلکتور در کف دستگاه و پوشش جذب Radiation در کف دیگ علاوه بر عدم گرم شدن کف زمین توسط تابش این انرژی جذب دیگ پخت شده و باعث بالا رفتن راندمان می گردد.

> قطر دهنه ۱۰۰cm دیگ پخت گارنتی کیفیت پخت بالا

به لطف قطر مناسب محفظه پخت برای رسیدن به ظرفیت بالا نیاز به عمق کمی می باشد و می دانیم که هرچه برنج کمتر روی هم قرارگیرد و در دهنه بزرگتری پخت شود بیشتر ری می کشد و کمتر به هم می چسبد که در نهایت به کیفیت پخت برنج منتهی می شود .

> طول عمر بالا

به علت طراحی مناسب ، استفاده از CNC ها ی پیشرفته روز دنیا، استفاده از متریال مرغوب و از همه مهم تر ساخت کامل دیگ و محفظه پخت از استنلس استیل ۳۱۶ که ضد خوردگیهای نمکی در دمای بالا و دارای عمر بالا در مقابل پدیده فیزیکی fatice می باشد طول عمر بالا را برای دستگاه به ارمغان آورده است.

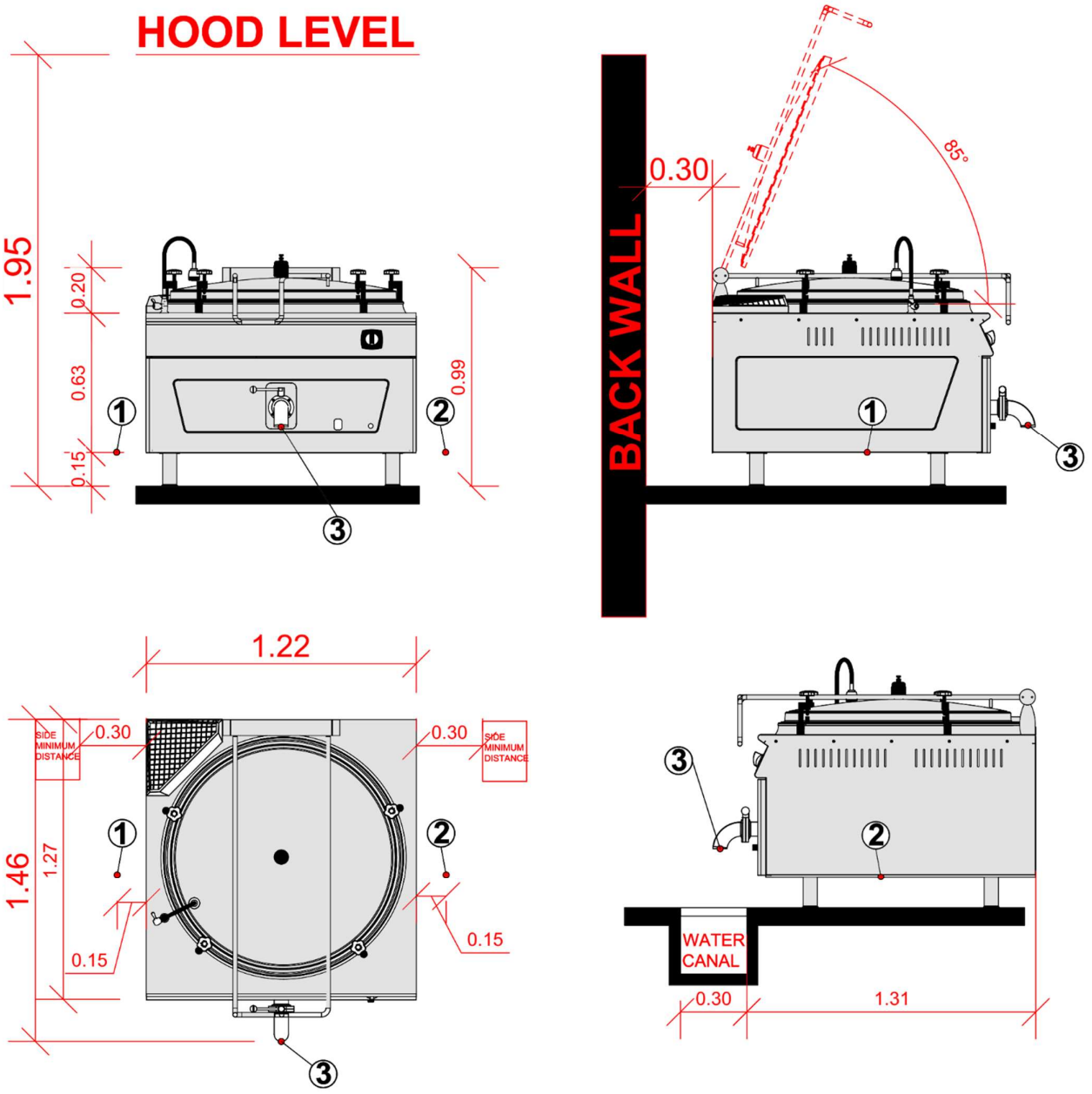
> حاوی تجهیزات جانبی نصب

کلیه تجهیزات نصب و راه اندازی بر روی دستگاه موجود می باشد از جمله بالانسر ، شلنگ های پرسی با پوشش فلزی، سرشلنگ ها و غیره.

> نصب ، آموزش ، خدمات پس از فروش

دپارتمان خدمات گروه صنعتی طبخ ماشین به صورت کاملا مستقل در تمام نقاط ایران تا ۲۴ ساعت خدمات ارائه می دهد و کلیه محصولات دارای یکسال گارانتی و ۱۵ سال خدمات پس از فروش می باشند و به لطف آکادمی طبخ ماشین آموزش هم در محل نصب و هم در موسسه آشپزی طبخ ماشین قابل ارائه می باشد.

نقشه های تکنیکال



۱	ورودی لوله گاز ۳/۴ اینچ فشار ۲ پوند
۲	ورودی لوله آب ۱/۲ اینچ ۲ تا ۴ بار فشار
۳	شیر تخلیه آب ۲/۵ اینچ

www.tabkhmachine.com

جدول مشخصات

ابعاد	
طول	146 – 127 cm
عرض	122 cm
ارتفاع	99 cm

اتصال آب	
آب ورودی	۱/۲ اینچ
فشار آب ورودی	۲ الی ۴ بار
دبی خروجی	6 lit/s

وزن	
وزن بدون بسته بندی	
وزن با بسته بندی	
ماکسیمم وزن در حین پخت	

اگزاست	
مکش	cfm
انرژی	btu
نوع	Heavy duty

اتصال گاز	
گاز NG	۳/۴ اینچ
ماکسیمم مصرف لحظه ای	
میانگین مصرف	
فشار گاز دینامیکی	
گاز CNG	
ماکسیمم مصرف لحظه ای	
میانگین مصرف	
فشار گاز دینامیکی	

حداقل فاصله گذاری هنگام نصب		
چپ	پشت	راست
30 cm	30 cm	30 cm

شرایط نصب

> نصب توسط افراد مجرب دارای گواهی طبخ ماشین انجام گردد .

> محل نصب دستگاه تراز باشد یا شیب بیش از ۳٪ نداشته باشد .

> در زیر محل شیر تخلیه آبراه مناسب وجود داشته باشد.

> روی دستگاه هود medium drain با اور لب ۲۰cm نصب گردد.

> ورودی های آب و گاز طبق نقشه و جداول انجام شود.

> از طرف ساید ها با دستگاه های دیگر ۴۰cm فاصله داشته باشد.

> حتماً از بالانسر عمود در داخل دستگاه جهت تنظیم فشار گاز جهت نصب استفاده گردد.

نگهداری

> پس از نصب بازدیدهای ، ماهر منظم توسط افراد مجرب دارای گواهی طبخ ماشین انجام گردد.

> هرگز دستگاه را خالی روشن نکنید.

> در هنگام پر کردن آب مراقب بوده تا آب سر ریز نگردد.

> قسمت های ولوم شیر گاز و جرقه زن فقط با دستمال تمیز شود.

> سوپاپ بعد از هر پخت باز شده شستشو و بازدید انجام شود.

> از ضربه زدن به کلیه قطعات دستگاه پرهیز شود.

> بعد از هر پخت سبد بیرون آورده شده و توسط مواد بازی داخل دیگ پخت و کلیه دستگاه نظافت گردد.

> از ریختن آب به داخل اگزاست جدا خودداری شود.

تجهیزات جانبی پخت

> آبکش کفی
> آبکش دیواره دار (آپشنال)
> شیر ورودی آب تک شیر (آپشنال)
> شیر ورودی آب مخلوط (آپشنال)
> شیر شاور مخلوط (آپشنال)
> قیف خروجی هدایت آب به آبراه (آپشنال)
> شیر خروجی با واشر گیلیسیرین خوراکی (آپشنال)

ISO 50001 ISO 45001 ISO 10002 ISO 10004

	توضیحات
آدرس : تهران ، آزادگان جنوب ، بعد از پل فتح(قبل از ورودی احمد آباد) ، کوچه طبخ ماشین ، پلاک 3	
تلفن و فکس : ۸۸۰۱۲۳۴۵	
Email : tabkh.machine@gmail.com	
شماره مشاور :	

آشپزخانه صحرایی

DESERT KITCHEN

CONVECTION OVEN

طبخ ماشین

tabkh machine

No 3, The First exit befor Ahmad Abad Route, After Ghadim (Fath) bridge, Azadegan highway, Tehran, Iran

کارخانه: تهران، اتوبان آزادگان جنوب، بعد از پل قدیم کرج (فتح)، خروجی اول قبل از جاده احمدآباد، پ۳

Factory Tel: (+9821) 88012345

Website: www.tabkhmachine.co.ir