



کالباس بر	صفحه ۱
بیف اسلایسر	صفحه ۹
چرخ گوشت	صفحه ۱۰
اره استخوان بر	صفحه ۱۱
بیفتک زن	صفحه ۱۲
همبرگرزن	صفحه ۱۴
میکسر گوشت	صفحه ۱۵
غذا ساز	صفحه ۱۶
خلال کن	صفحه ۱۷
میکسر اسپیرال	صفحه ۱۹
خمیر پهن کن	صفحه ۲۷
میکسر قنادی	صفحه ۲۹
میکسر دستی	صفحه ۳۳
پنینی	صفحه ۴۱
وافل ساز	صفحه ۴۳
اجاق گاز چینی	صفحه ۴۵
سرخ کن	صفحه ۴۶
کانترو گرم	صفحه ۵۱
فرگامبی آون	صفحه ۵۲
بروفر	صفحه ۵۸
فریتزا	صفحه ۶۲
شو کیک	صفحه ۶۵
دیسپلی	صفحه ۷۰
کاتر میکسر	صفحه ۷۴
دیسپلی گرم و سرد	صفحه ۷۵
سووید	صفحه ۷۶
وکیوم	صفحه ۷۸
پاستا میکسر	صفحه ۷۹
یخساز	صفحه ۸۲
شیکر	صفحه ۸۳
مخلوط کن	صفحه ۸۴
بویلر	صفحه ۸۷
آسیاب قهوه	صفحه ۹۰
بشقاب گرم کن	صفحه ۹۳
شیتز دستی	صفحه ۹۴

کالباس بر BECKERS



مدل SXL - 275

قطر تیغه ۲۷۵ میلی متر

قدرت موتور ۲۵۰ وات

جنس بدنه آلومینیوم آنودایز شده شاسی رنگی

ابعاد ۶۵*۴۸*۴۵ سانتی متر

وزن دستگاه ۲۱/۵ کیلو گرم

این دستگاه برای برش دستی انواع فراورده های گوشتی در محیط هایی مانند سوپر مارکت ها و فست فودها مناسب بوده و قابلیت تنظیم ضخامت برش را از ۲ تا ۱۶ میلی متر ارائه می دهد و دارای طول برش ۲۸ سانتی متری میباشد.

ویژگی ها : پایه های لرنه گیر ، تیغه تیز و استیل ، قابلیت تنظیم ضخامت برش



مدل SXL - 300

قطر تیغه ۳۰۰ میلی متر

قدرت موتور ۲۵۰ وات

جنس بدنه آلومینیوم آنودایز شده

ابعاد ۶۵*۴۸*۴۵ سانتی متر

وزن دستگاه ۲۳ کیلو گرم

این دستگاه برای برش دستی انواع فراورده های گوشتی استفاده در فروشگاه های پروتئینی و رستوران ها مناسب است .
این دستگاه مجهز به سنگ تیز کن تیغه ، بدنه مقاوم و طول ریل ۲۸ سانتی متری است.

ویژگی ها : تیغه ایتالیایی ، سنگ تیز کن ، دکمه تنظیم ، موتور تهویه دار

کالباس بر BURAX

مدل BM350



قدرت موتور ۴۰۰ وات

قطر تیغه ۳۵۰ میلیمتر

جنس بدنه آلومینیوم آنودایز شده

مجهز به سنگ تیزکن

عملکرد دستی

قابلیت تنظیم ضخامت برش

دستگاه کالباس بر صنعتی براکس مدل ۳۵۰ توسط شرکت براکس مونتاژ می شود.

قیمت دستگاه کالباس بر صنعتی براکس نسبت به نمونه های ایتالیایی مشابه مناسب تر است. ما خرید دستگاه کالباس بر صنعتی براکس را به هتل ها، رستوران ها، آشپزخانه های صنعتی، مراکز صنایع غذایی و پروتئینی ها توصیه می کنیم، زیرا بدون وجود این دستگاه نمی توانند کالباس یا هر محصول غذایی دیگری که نیاز به برش دارد را با سرعت و کیفیتی مناسب برش بزنند. انواع دستگاه کالباس بر صنعتی براکس با توجه به اندازه تیغه هایش، برای حجم کاری زیاد هم کاربردی هستند. قطر تیغه های دستگاه کالباس بر صنعتی براکس ۳۵ سانتی متر است دستگاه کالباس بر براکس دارای سنگ تیزکن هستند، تا همواره تیغه های دستگاه تیز باشند و ورقه ها بدون له شدگی و آسیب برش زده شوند. دستگاه کالباس بر صنعتی براکس دارای قدرت موتور ۴۰۰ وات است. دستگاه کالباس بر صنعتی براکس با تنظیم سر تیغه ها، به شما این امکان را می دهد تا تمام برش های خود را به اندازه و با ضخامتی یکسان انجام دهید و محصولی بی عیب و نقص داشته باشید. جنس بدنه دستگاه کالباس بر صنعتی براکس از آلومینیوم آنودایز شده و استیل ضدزنگ ۳۰۴ است. زمانی که مقاومت آلومینیوم برای انجام کار مورد نظر ما کم باشد آن را آنودایز می کنند. آلومینیوم آنودایزه به کار رفته در دستگاه کالباس بر براکس باعث افزایش مقاومت، جلوگیری از خوردگی در محیط های مرطوب و درخشندگی اش می شود. استیل ۳۰۴ از رایج ترین فولاد ضد زنگ است و در مقابل خوردگی مقاوم هستند. دستگاه کالباس برش زن صنعتی براکس به علت داشتن جنس بدنه مناسب در مقابل ضربه و خط و خش های فیزیکی نیز مقاوم است.

کالباس بر Swedlinghaus

مدل AF 350GR



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۰/۳۷ کیلووات

نوع عملکرد اتوماتیک

قطر تیغه ۳۵۰ میلیمتر

حداکثر قطر برش ۲۶ سانتی متر

حداکثر ضخامت برش ۱/۶ سانتی متر

جنس بدنه آلومینیوم آنودایز شده

وزن دستگاه ۵۲ کیلوگرم

مجهز به سنگ تیز کن

امکان تنظیم سرعت برش

کالباس بر ایتالیایی سوئدینگ هاوس یکی از انواع کالباس بر موجود در تجهیزات آشپزخانه‌های صنعتی است که مزایای فراوانی دارد. کالباس برها تنوع زیادی دارند و در اندازه‌های مختلف تولید می‌شوند که لازم است بر حسب نیاز هر کسب و کار نسبت به انتخاب آنها اقدام گردد. استفاده از آلومینیوم آنودایز در بدنه کالباس بر علاوه بر تاکید بر بهداشتی بودن دستگاه، باعث جلوگیری از خوردگی و فرسایش در اثر برخورد مداوم با گوشت می‌شود. همچنین قدرت موتور در این کالباس بر ایتالیایی ۰/۳۷ کیلووات یکی از قابلیت‌های مهم این کالباس بر اتوماتیک امکان تنظیم سرعت برش است. این مزیت باعث ایجاد حس امنیت و راحتی برای اپراتور می‌شود. کالباس بر ایتالیایی سوئدینگ هاوس امکان تنظیم برش بر مبنای قطر کالباس را دارد. به این معنی که با توجه به قطر کالباس می‌توان اندازه برش را کم و زیاد کرد. این کالباس بر با تیغه ۳۵ سانت بعنوان دستگاهی که قادر است گوشت و مواد غذایی را به ورقه‌های نازک تر تبدیل کند، اهمیت بسزایی دارد. این دستگاه از لحاظ کیفیت و کارکرد جزو نمونه‌های مرغوب موجود در بازار محسوب می‌شود.

یکی از نکات مورد توجه در استفاد از این کالباس بر ایتالیایی توجه بر تمیز بودن تیغه‌ها و جلوگیری از جمع شدن خورده‌های کالباس بر روی آن است.

کالباس بر BURAX

مدل BM350 AUTO



ساخت چین

قدرت موتور ۷۵۰ وات

کارکرد اتوماتیک

قطر تیغه ۳۵۰ میلیمتر

جنس بدنه آلومینیوم آنودایز شده و استیل ۳۰۴

قابلیت برش ۴۰ تا ۵۵ عدد در دقیقه

دارای ۴ پایه ی ترمزدار و مجهز به سنگ تیز کن

کالباس بر صنعتی براکس محصولی کاملاً صنعتی است. این دستگاه بصورت ایستاده طراحی شده و عملکرد خودکار دارد. تیغه آن ۳۵۰ میلیمتر قطر و مجهز به ۴ چرخ ترمزدار است. از آلومینیوم آنودایز شده و استیل ضد زنگ ساخته شده است. دارای دو موتور می باشد که ۷۵۰ وات نیرو تولید می کنند. کالباس بر صنعتی اتومات براکس قادر است در هر دقیقه ۴۰ تا ۵۵ برش انجام دهد و برای مراکز تهیه و بسته بندی مواد پروتئینی کاملاً مناسب خواهد بود. کالباس بر صنعتی اتومات براکس محصولی است که برای استفاده در مراکز تهیه، تولید و بسته بندی مواد پروتئینی کارایی خواهد داشت. بدنه از آلومینیوم آنودایز شده و استیل ضد زنگ تهیه شده است و در برابر خوردگی و ساییدگی و پوسیدگی کاملاً مقاوم است. این کالباس بر ایستاده با داشتن تیز کن سر خود می تواند در مواقع کند شدن تیغه، این قطعه مهم را که کار برش از وظایف آن است، تیز کند.

همچنین با آنودایز شدن سطح کالباس بر ایستاده براکس، اضافه های گوشت در طی برش مواد، به بدنه نمی چسبد و مسایل بهداشتی نیز رعایت می شود.

- قابل ذکر است در صورت خرید و استفاده از این دستگاه می توانید از گارانتی و خدمات پس از فروش تضمین شده از سمت شرکت براکس با پشتوانه کاملی از قطعات یدکی استفاده فرمایید.

کالباس بر روستیک NOAW

مدل 300L



ساخت ایتالیا

قطر تیغه ۳۰۰ میلیمتر

عملکرد دستی

جنس دستگاه آلومینیوم آنودایز شده

دارای سنگ تیز کن

وزن دستگاه ۴۴/۵ کیلوگرم

کالباس بر روستیک نوآو از سری کالباس بر های خاص و منحصر بفرد شرکت نوآو است که با طراحی متفاوتش که مشابه دستگاه های برش قدیمی می باشد، در دل کاربران بسیاری جا باز کرده است. پرتعداد بودن این دستگاه کالباس بر ایتالیایی به جهت برش دادن کالباس با کیفیتی عالی است. پس اگر شما هم به دنبال خرید یک دستگاه برش دهنده کامل برای کالباس و ژامبون هستید، این دستگاه بهترین پیشنهاد ما به شما خواهد بود. برجستگی کالباس بر روستیک نوآو به جهت وجود تکنولوژی پیشرفته ایست که در ساخت آن بکار رفته است. برش های مرتب و دقیق با تیغه تیز و برنده آن و موتور قدرتمند دستگاه از امکاناتی ست که شرکت نوآو برای این دستگاه فراهم آورده است. نمای شیک و زیبا و ظاهری ظریف نیز دیگر ویژگی ست که می توان برای آن تعریف نمود. تلاش شرکت نوآو ایتالیا در جهت ارائه کالباس بری با ظاهر جذاب و زیبا و همچنین عملکردی فوق العاده بوده است که طعم و کیفیت کالباس را هم حفظ می کند. کیفیت برش بی نظیر طراحی منحصر بفرد و ظریف، عملکردی قدرتمند از مشخصاتی ست که می توان برای این دستگاه عنوان نمود. تیغ استیل این کالباس بر رومیزی نوآو از استیل با قطر ۳۰ سانتی متر است که با خاصیت تیز و برنده بودن اش می تواند برش هایی یکدست و هم اندازه را برای شما ارائه نماید. برش هایی که امکان تنظیم ضخامت آن ها نیز وجود دارد. بنابراین با توجه به سلیقه خود می توانید کالباس را در ضخامت های نازک و ضخیم برش دهید ساخت این دستگاه بر پایه بدنه ای از آلومینیوم و استیل است که ضمن بخشیدن ظاهری شیک و جذاب باعث حفظ دوام و مقاومت بالای آن نیز شده است.

در واقع جذابیت این دستگاه به حدیست که با استفاده کردن آن در محیط می توانید این تفاوت زیبایی را مشاهده نمایید.

کالباس بر تمام اتوماتیک NOAW

مدل A804 NX



ساخت ایتالیا

تمام اتوماتیک

قطر تیغه ۳۰۰ میلیمتر

قدرت موتور ۵۰۰ وات

جنس بدنه آلومینیوم آنودایز شده

دارای ۱۰۰ برنامه چیدمان

دارای سنگ تیز کن

پر قدرت و منحصر به فرد

کالباس بر تمام اتوماتیک نوآ A804 NX به منظور ایجاد برش‌های یکنواخت از حجم بالای کالباس، ژامبون، سوسیس، پنیر، رست بیف و سایر فراورده‌های پروتئینی طراحی شده است. این اسلایسر ساخت ایتالیا هم از تغذیه خودکار محصول برخوردار است هم به صورت کاملاً اتوماتیک، برش‌هایی دقیق و ظریف را با حفظ کیفیت و تازگی محصولات اسلایس می‌کند. به همین جهت بی‌نیاز به اپراتور می‌باشد که سرعت کار را افزایش می‌دهد، در هزینه‌ها، زمان و انرژی صرفه‌جویی می‌کند و به جهت عدم دخالت دست، بهداشت مواد غذایی تضمین می‌گردد. با استفاده از کالباس بر تمام اتوماتیک نوآ به راحتی می‌توان از اولین تا آخرین برش را با ضخامت تنظیم شده اسلایس کرد. این اسلایسر نه تنها سبب سرعت بخشیدن به آماده‌سازی مواد غذایی می‌گردد، بلکه با مجهز شدن به موتور قدرتمند ۰.۵ کیلووات و تیغه استیل ۳۰ سانتیمتر می‌تواند به راحتی هر نوع گوشتی را برش می‌دهد. ۱۰۰ برنامه چیدمان برای این کالباس بر تعریف شده است که اپراتورها بر اساس نوع محصولات و بسته بندی آنها، می‌توانند برنامه مناسب را انتخاب کنند. علاوه بر اینها، ضخامت برش را نیز می‌توان تنظیم کرد. کالباس بر تمام اتوماتیک نوآ، برای مصارف سنگین تولید شده و بی‌وقفه می‌تواند فرایند برش را انجام دهد. بدنه دستگاه از آلومینیوم آنودایز شده و تیغه از استیل ضد زنگ ساخته شده است که اسلایسر را به وسیله‌ای قابل اعتماد در محیط صنعتی تبدیل می‌کند. بدنه و کلیه قطعات، مقاومت بالایی در برابر رطوبت، خط و خش و ضربه دارند و سطح صیقلی و براق بدنه از هرگونه آلودگی مصون خواهد بود. در ضمن طراحی مدرن و ظاهر درخشان دستگاه بر جذابیت محیط کار می‌افزاید.

کالباس بر NOAW

اتوماتیک ، دستی - گیربکسی

مدل A350I/CL



ساخت ایتالیا

قطر تیغه ۳۵۰ میلیمتر

قدرت موتور ۵۷۰ وات

وزن دستگاه ۵۵ کیلوگرم

جنس بدنه آلومینیوم انودایز شده

دارای سنگ تیز کن

قابلیت برش بر مبنای تعداد - قابلیت تنظیم سرعت برش - امکان تنظیم سرعت برش بر مبنای قطر کالباس

کالباس بر نوآو بیش از ۴۰ سال در صنعت تجهیزات خدمات غذایی با تمرکز بر توسعه و ساخت دستگاه های کالباس بر دستی و اتوماتیک فعالیت می کند. تیغه ۳۵۰ میلیمتری کالباس بر نوآو که با زاویه ۴۵ درجه بر روی بدنه قرار دارد، انواع مختلف کالباس، ژامبون و سوسیس را با ضخامت یک تا ۱۴ میلیمتر، بدون دخالت اپراتور اسلایس می کند. تیغه از جنس استیل است و با لبه تیز و بران، برش هایی یک اندازه، دقیق، تمیز و ظریف از فراورده های پروتئینی آماده می کند. با تعبیه سنگ تیز کن سرخود، تیزی تیغه همواره تضمین می گردد باید به ساختار مقاوم و بادوام کالباس بر اتوماتیک نوآو نیز اشاره کنیم که حاصل بهره گیری از مواد باکیفیت و مرغوب در ساخت قطعات است. بدنه این دستگاه از آلومینیوم آنودایز شده ساخته شده که سطح صیقلی و براق آن، توجه هر بیننده ای را جلب می کند. همچنین، آلومینیوم آنودایز شده از چسبیدن خرده های مواد غذایی به بدنه جلوگیری می کند و با دستمال مرطوب می توان سطح بدنه و سایر قطعات را تمیز کرد. قطعاتی نظیر تیغه را می توان از دستگاه جدا کرده و جهت رعایت اصول بهداشتی با آب شستشو داد.

کالباس بر روستیک NOAW

اتوماتیک و دستی

مدل ۳۷۰/۱۳

ساخت ایتالیا

قطر تیغه ۳۷۰ میلی‌متر

قدرت موتور ۵۳۰ وات

طول صفحه متحرک ۳۱ سانتیمتر

وزن دستگاه ۱۱۰ کیلوگرم

دارای سنگ تیز کن



قابلیت برش بر مبنای تعداد – قابلیت تنظیم سرعت برش – امکان تنظیم سرعت برش بر مبنای قطر کالباس

در نگاه اول ظاهر متفاوت کالباس بر روستیک نوآو نظرها را به خود جلب می‌کند که هم به واسطه طراحی خاص فلاپویل (چرخ طیار) حاصل شده، هم ترکیب رنگ قرمز و سیلور جلوه شیک و لوکس به دستگاه بخشیده است. در واقع این کالباس بر نه تنها اسلایس‌های ظریف و دقیق از کالباس ایجاد می‌کند بلکه وسیله‌ای دکوراتیو نیز به نظر می‌رسد که کلاس محیط کار را ارتقاء می‌دهد. فقط ظاهر دستگاه نیست که همه را تحت تاثیر قرار می‌دهد بلکه کیفیت بی‌نظیر این شاهکار ایتالیایی نیز سبب رضایت شما خواهد شد. مجهز شدن کالباس بر روستیک نوآو به **صفحه کنترل ساده** و شهودی به کاربران اجازه می‌دهد سرعت صفحه متحرک و چرخش تیغه را انتخاب کنند. در ضمن، قابلیت **تنظیم برش بر مبنای تعداد و تنظیم ضخامت برش‌ها** از ۰.۲ تا ۱۰ میلی‌متر امکان‌پذیر است. موتور قدرتمند دستگاه با توان ۰.۵۳ کیلووات، تمامی قابلیت‌های ذکر شده را پشتیبانی می‌کند. **سنگ تیزکننده** نصب شده بر روی کالباس بر نوآو، تیغه را در عرض چند ثانیه تراش می‌دهد و همچنین برای تمیز کردن آسان قابل جدا شدن است. در نهایت باید خاطرنشان کنیم کالباس بر روستیک نوآو به لطف ویژگی‌های فراوانی که دارد، راه‌حلی عملی برای **حجم کاری متوسط و بالا** نظیر کارخانجات بسته‌بندی سوسیس و کالباس، فروشگاه‌های محصولات پروتئینی، رستوران‌ها، فست فودها و فودکورت‌های شلوغ و بزرگ خواهد بود.

بیف اسلایسر BURAX



مدل SY500

ساخت چین

قدرت موتور ۷۵۰ وات

ابعاد ۷۵۰*۷۱۰*۸۸۰ میلی‌متر

ضخامت برش ۵/۰-۶ میلی‌متر

با یک دستگاه می‌توانید تمام مراحل جدا کردن غشای گوشت، جدا کردن چربی گوشت یا نازک کردن چربی را انجام دهید و گوشت را صاف کنید تا گوشت دونه‌ر آماده شود. کارکرد دستگاه آسان، با کیفیت بالا، طرز استفاده آسان، تمیز کردن آسان و صرفه جویی در کار که ببطور ویژه طراحی شده است. ظرفیت عملکرد دستگاه بیف اسلایسر برابر با ۱۰-۲۵ نفر است، کاربر می‌تواند هزینه تجهیزات را در مدت زمان کوتاهی بازیابی کند.

میزان دقت ظرافت در برش گوشت تا ۹۹٪ بالا است

ساخته شده از فولاد ضد زنگ با کیفیت پیشرفته، آسان و راحت برای جدا کردن و تمیز کردن.

قطعات ماشین با عملیات حرارتی ویژه، کیفیتی خوب و بادوام دارند.

تیغه‌ها از مواد با کیفیت بالا، تیز و بادوام تا استاندارد بهداشت مواد غذایی ساخته شده‌اند.

کارکرد ساده، تمیز کردن آسان، جداسازی و مونتاژ آسان، دستگاه ایمن و قابل اعتماد است.

دستگاه بیف اسلایسر متحرک است، مناسب برای حمل و نقل در داخل شرکت است و مدل صنعتی نیز با چرخ ساخته شده است.

به منظور باز کردن گوشت با ضخامت‌های مختلف، ظرافت خراش دادن تیغه را می‌توان با تنظیم ارتفاع، تنظیم کرد.

چرخ گوشت BURAX

مدل BM-12



قدرت موتور ۷۵۰ وات

ساخت چین

جنس بدنه آلومینیوم آنودایز شده و استیل ۳۰۴

قطر تیغه ۱۲ میلیمتر

بازدهی ۱۰۰ کیلوگرم در ساعت

برق مصرفی تک فاز

چرخ گوشت رومیزی براکس از آلومینیوم آنودایز شده ساخته شده است. کاربردی نیمه صنعتی دارد و می تواند در قصابی ها و کبابی ها و مراکز تهیه و توزیع غذا به کار گرفته شود. قدرت موتور چرخ گوشت رومیزی براکس ۷۵۰ وات است که دستگاه را قادر می سازد در هر ساعت بتواند ۱۰۰ کیلوگرم گوشت را چرخ کند. قطر تیغه این چرخ گوشت ۱۲ میلیمتر است. قیمت رقابتی و کیفیت مطلوب این دستگاه سبب شده است تا چرخ گوشتی مورد پسند باشد.



مدل BM-22

قدرت موتور ۱۱۰۰ وات

ساخت چین

جنس بدنه آلومینیوم آنودایز شده و استیل ۳۰۴

قطر تیغه ۲۲ میلیمتر

بازدهی ۱۰۰ تا ۱۲۰ کیلوگرم در ساعت و برق مصرفی تک فاز

چرخ گوشت رومیزی براکس دارای تیغه با قطر ۲۲ میلیمتر و از آلومینیوم آنودایز شده تهیه شده است که ضامن رعایت مسایل بهداشتی در اثر برخورد با مواد غذایی و گوشت است که ضد خش و ضد ساییدگی می باشد. قدرت چرخ گوشت براکس برابر با ۱.۴ اسب بخار است که معادل ۱۱۰۰ وات برآورد می شود. این قدرت برای بازدهی ساعتی ۱۰۰ کیلوگرم گوشت چرخ شده کافی است. چرخ گوشت رومیزی براکس قیمت مناسبی در قیاس با محصولات مشابه بازار دارد و میتواند به عنوان دستگاهی مطلوب، توجه ها را جلب کند.

اره استخوان بر، گوشت بر BURAX

مدل BM-1650A



قدرت موتور ۷۵۰ وات

ساخت چین

طول تیغه ۱۶۵ سانتی متر

ارتفاع برش ۲۱ سانتی متر

سایز عرشه ۴۳.۷*۴۶.۵

دارای میز استیل

جنس بدنه آلومینیوم آنودایز شده

اره استخوان بر برآکس مدل ۱۶۵۰ دارای موتور قدرتمندی است که ۷۵۰ وات قدرت، معادل ۱ اسب بخار نیرو تولید می‌کند. در کنار این نیرو، فک استخوان بر برآکس با ارتفاع نهایی برش دادن در این دستگاه ۲۱ سانتیمتر است و عرشه یا میز کار دستگاه که از استیل ضد زنگ ساخته شده است، تیغه استخوان بر برآکس ۱۶۵ سانتیمتر طول دارد می‌تواند انواع گوشت را برش دهد. این دستگاه در قیاس با محصولات خارجی موجود در بازار، از قیمت بسیار پایین‌تری برخوردار است و می‌تواند با آنها در این زمینه رقابت داشته باشد.

همچنین ارائه خدمات پس از فروش دستگاه نیز بر عهده شرکت برآکس است و پشتیبانی‌های لازم از این استخوان بر صنعتی صورت خواهد گرفت. اره استخوان بر برآکس مدل ۱۶۵۰ ابزاری حرفه‌ای و کارآمد برای برش انواع گوشت‌های سفید و قرمز، چه به صورت گرم و چه منجمد، به‌ویژه گوشت‌های استخوان‌دار مانند ماهی تن، استخوان گردن و قلم می‌باشد.

این دستگاه با طراحی صنعتی و کیفیت ساخت بالا، گزینه‌ای ایده‌آل برای قصابی‌ها، رستوران‌ها، هتل‌ها و مراکز تهیه گوشت می‌باشد.

بیفتک زن NOAW

مدل INT/E



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۳۷۰ وات

جنس بدنه استیل ضد زنگ

عملکرد برقی

دارای محافظ تیغه

برق سه فاز

ابعاد دهانه دستگاه ۲۰ در ۱۸۰ میلیمتر

بیفتک زن نوآو به شکل برقی است و تیغه های تیز آن قادر به ریش ریش کردن گوشت برای پخت راحت تر آن هستند. به منظور جلوگیری از وارد شدن صدمات ناشی از برخورد تیغه با دست، بر روی تیغه های این دستگاه حفاظی شفاف قرار داده اند تا مانع از انجام اینکار شود.

موتور، اصلی ترین قطعه این استیک زن نوآو دارای قدرت ۳۷۰ وات که نتیجه خارق العاده ای را اجرا می کند. در واقع کارایی مطلوب این دستگاه می تواند بافت سفت گوشت را به بافتی نرم و آماده پخت تبدیل نماید. طراحی بیفتک زن برقی نوآو ایتالیا به شکل رومیزی با وجود پایه هایی در زیر آن است که لرزش و تکان خوردن های دستگاه را در زمان روشن بودن به حداقل می رساند. برای ساختار بدنه دستگاه نیز از استیل بهره گرفته اند؛ استیل با خاصیت ضد زنگی اش در محیط های مرطوب بسیار مقاوم است، علاوه بر این کار نظافت را نیز برای شما بسیار راحت می نماید.

استیل ظاهری یکپارچه به محصول می بخشد و باعث براقی آن می شود.

بیفتک زن برقی BURAX

مدل TR-50MH



قدرت موتور ۳۵۰ وات

ساخت چین

جنس بدنه استیل ضد زنگ

نظافت آسان تر و بهداشتی تر

برق تک فاز شهری

دو تیغه ای

قابلیت جدا کردن و شستشوی تیغه ها

ابعاد 56*5*30 سانتی متر

ظرفیت ۲۰۰ کیلو در ساعت

در حیطه ی تجهیزات آماده سازی گوشت، قدرت، دقت و بهداشت سه ضلع موفقیت هستند

بیفتک زن براکس نیز با پیروی از این قاعده با طراحی هوشمندانه و عملکردی مطمئن، به عنوان یکی از بهترین انتخاب ها جهت شیاردار کردن گوشت محسوب می شود. این دستگاه، با تکیه بر موتور ۰.۴ اسب بخار و بهره مندی از تیغه های استیل مستحکم، نه تنها به نرمی و لطافت گوشت کمک می کند، بلکه به روند سریع تر و یکنواخت تر آماده سازی نیز شتاب می بخشد.

یکی از ویژگی های متمایز این مدل، بهره مندی از دو تیغه چرخان است که امکان ضربه زنی یکنواخت و عمیق به بافت گوشت را فراهم می کند؛ عاملی که به طراوت و لطافت بیشتر محصول نهایی کمک می کند و حاصل همه اینها، استیک آبدار و لذیذ خواهد بود. همچنین ساختار دو تیغه ای باعث افزایش چشمگیر سرعت عمل بیفتک زن براکس نسبت به مدل های تک تیغه می شود و آن را به گزینه ای مناسب برای مکان هایی با حجم کاری بالا تبدیل می کند بدنه بیفتک زن برقی براکس از استیل ضد زنگ ساخته شده، متریالی که علاوه بر ظاهر صیقلی و شیک، مقاومت بسیار بالایی در برابر خوردگی و رطوبت دارد. این ویژگی باعث شده تا تمیز کردن دستگاه ساده گردد و استانداردهای بهداشتی نیز به راحتی رعایت شود. تیغه ها نیز از استیل تولید شده اند که آلودگی را جذب نمی کند و در برابر شست و شوی مداوم مقاوم هستند.

همبرگرزن BURAX



مدل BM-130

مدل BM-150

عملکرد نیمه اتوماتیک

ساخت چین

کارکرد آسان

بدون نیاز به برق

جنس بدنه آلومینیوم و استیل

همبرگر زن دستی براکس دستگاهی برای تهیه همبرگر است که آن را به صورت حلقه یا دایره ای درمی آورد. عملکرد بسیار ساده ای دارد و با قرار دادن گوشت در محفظه مورد نظر و پایین آوردن اهرم، همه آنچه به عنوان عملیات همبرگر زن نام دارد، پایان می گیرد. بدنه همبرگر زن براکس از دو آلیاژ آلومینیومی و استیل تشکیل شده است. می توان آن را برای هتل ها و غذاخوری ها و ساندویچی ها پیشنهاد داد. همبرگر زن دستی براکس از سه جزء اصلی تشکیل شده است. اهرم، کفه بالایی و کفه پایینی. اهرم برای حرکت دادن کفه بالایی تعبیه شده و است و به قدر کافی بلند طراحی شده است تا کار کردن با آن با خرج کردن کمترین نیرو ممکن باشد. ابتدا در کفه پایینی گوشت پر می شود. زیر و روی گوشت را با ورقه ای از نایلون یا نایلکس که برای بهداشتی شدن همبرگر استفاده می شود، می پوشانند. پس از پر کردن کفه پایینی، اهرم را حرکت می دهیم تا کفه بالایی که حکم کوبنده را دارد، با فشار وارد کردن به کفه پایینی، و در عین حال گوشت ذخیره شده، آن را فشرده می کند. به این ترتیب عمل همبرگر زن انجام می شود. همانگونه که پیشتر گفته شد، کار کردن با همبرگرزن براکس بسیار ساده و آسان است و ساختار خود دستگاه نیز هیچ گونه پیچیدگی ندارد. البته بهتر بود شرکت براکس درباره حجم ذخیره شده در کفه، آلیاژ به کار رفته در ساخت بدنه، که به نظر بخشی از آن آلومینیومی و بخشی از آن استیل است، و دیگر اطلاعات لازم درباره دستگاه توضیحاتی را ارائه کند و صرفاً به درج مدل در معرفی محصول خود اکتفا نکند. همبرگر زن دستی براکس به دلیل قیمت مناسب و کیفیت بالا به همه پیشنهاد داده میشود.

میکسر گوشت BURAX



مدل BML40

قدرت موتور ۷۵۰ وات

ساخت چین

ساخته شده از استیل و مخزن استیل ضد زنگ

ظرفیت ۱۵۰ کیلوگرم در ساعت

ظرفیت مخزن ۵۰ کیلوگرم

این دستگاه برای ترکیب مواد غذایی، به‌ویژه گوشت و ادویه‌جات، طراحی شده است و از توانایی بی‌نظیری برای ارائه ترکیبی یکنواخت و همگن برخوردار است. به دلیل ساختار ایستاده و طراحی صنعتی، این دستگاه فضای کمتری اشغال کرده و برای استفاده در مکان‌های پرکاربرد نظیر هتل‌ها، رستوران‌ها، فست‌فودها و دیگر مراکز غذایی حرفه‌ای کاملاً ایده‌آل است. میکسر گوشت برآکس مجهز به مخزن استیل است که مقاومت بسیار بالایی در برابر خوردگی، زنگ‌زدگی و تماس مستقیم با مواد غذایی دارد. همچنین طراحی ارگونومیک دستگاه، باعث شده تا کار با آن راحت‌تر و سریع‌تر باشد.



مدل BML100

قدرت موتور ۳۰۰۰ وات

ساخت چین

بدنه و مخزن ساخته شده از استیل ضد زنگ

ظرفیت ۳۸۰ کیلوگرم در ساعت

میکسر گوشت صنعتی برآکس یک دستگاه فوق‌حرفه‌ای با موتور ۳۰۰۰ وات است که استانداردهای جدیدی در صنعت فرآوری گوشت تعریف می‌کند. این دستگاه تمام استیل با ظرفیت خیره‌کننده ۳۸۰ کیلوگرم در ساعت، برای کارخانه‌های بزرگ تولید فرآورده‌های گوشتی و کشتارگاه‌های صنعتی طراحی شده است. بدنه مستحکم از جنس استیل ضد زنگ ۳۰۴، مقاومت بی‌نظیری در برابر خوردگی و سایش داشته و برای محیط‌های مرطوب و سخت کاری کاملاً مناسب است. سیستم همزن صنعتی با طراحی ویژه، امکان مخلوط کردن کامل و یکنواخت حجم بالایی از گوشت، چربی، ادویه‌جات و سایر مواد اولیه را در کمترین زمان ممکن فراهم می‌آورد. طراحی هوشمند دستگاه همراه با سیستم کنترل دیجیتال پیشرفته، دقت و کارایی را به حداکثر رسانده است.

غذا ساز BURAX

مدل BMR-12



قدرت موتور ۹۵۰ وات

ساخت چین

جنس بدنه استیل ضد زنگ

دارای تیغه های فولادی مقاوم

برق تک فاز

ظرفیت ۱۲ لیتر

غذا ساز ۱۲ لیتری براکس نسبت به مدل ۶ لیتری آن حجم بزرگ تری را داراست. استفاده از بهترین جنس و آلیاژ در ساخت آن سبب خیره شدن کاربران و متحیر ماندن تولید کنندگان در ساخت این چنین دستگاهی شده که می توان یک دستیار حرفه ای در آشپزخانه های صنعتی در کنار سرآشپز باشد، چرا که قادر به ارائه بالاترین سرعت در تهیه انواع غذا ها می باشد. این غذا ساز را شرکت براکس تولید می کند. نمای بسیار شیک دستگاه در کنار ابعاد و وزن متعادل استفاده را برای انواع محیط ها با اشغال کردن کمترین فضا ممکن می کند. علاوه بر این، با دارا بودن بهترین عملکرد، که قادر به ارائه خروجی با بیشترین سطح کیفیت خواهد بود. استفاده از استیل ضد زنگ در بدنه علاوه بر ایجاد جلای خاص به آن سبب مقاوم سازی دستگاه در برابر ساییدگی، خوردگی و خط و خش شده چه بسا که شست و شوی آن را نیز به راحت ترین شکل ممکن برقرار می سازد. حجم مخزن ۱۲ لیتری آن نیز سبب ارائه بیشترین بازدهی در استفاده برای آشپزخانه های بزرگ، هتل ها، رستوران ها کیتینگ ها و ... می شود.

قدرت موتور ۹۵۰ وات برابر با ۱ اسب بخار آن نیز باعث شده تا بازخورد دستگاه عالی باشد، که البته باید بگوییم روش کار کردن با این دستگاه همه فن حریف نیز به راحتی برای کاربر ایجاد شده است. منبع تغذیه برق مصرفی تک فاز لازم است تا راه اندازی غذا ساز ۱۲ لیتری براکس برقرار شود همچنین می توانیم این میکسر را از لحاظ کارایی و کاربردی بودن با سایر برند های دیده شده در بازار مقایسه کنیم که در پایان به نتیجه بسیار مهم یعنی وجود بهترین کیفیت و مرغوبیت در آن بر می خوریم.

خلال کن BURAX

BM300



BM300N



قدرت موتور ۵۵۰ وات

ساخت چین

جنس بدنه آلومینیوم انودایز شده

ظرفیت خروجی ۳۰۰ کیلوگرم در ساعت

همراه با ۵ تیغه مجزا و دارای فن خنک کننده

دستگاه خلال کن براکس، با قدرت ۵۵۰ وات و بازدهی ۳۰۰ کیلوگرم در ساعت، قادر است حجم زیادی از مواد غذایی را در زمان کوتاه پردازش کند، که آن را برای رستوران‌ها، هتل‌ها، و کترینگ‌ها ایده‌آل می‌کند. بدنه آلومینیومی آنودایز شده، این دستگاه را در برابر آسیب‌های فیزیکی، خوردگی، و پوسیدگی مقاوم می‌کند، بنابراین طول عمر طولانی‌تری دارد و نیاز به تعمیرات کمتری خواهد داشت. با وجود ۵ تیغه مختلف، این دستگاه به شما این امکان را می‌دهد که به راحتی به انواع مختلفی از برش‌ها و خلال‌ها دست یابید و به راحتی به نیازهای مختلف مشتریان پاسخ دهید. طراحی کوچک و رومیزی این دستگاه، به راحتی آن را برای استفاده در محیط‌های صنعتی و تجاری مناسب می‌سازد، بدون اینکه فضای زیادی را اشغال کند.

خلال کن FIMAR

مدل TV-4000



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۰.۵ اسب بخار

ظرفیت خروجی ۵۰۰ کیلوگرم در ساعت

جنس بدنه استیل ۳۰۴

همراه ۵ تیغه مجزا

برق تک فاز و سه فاز

دستگاه خلال کن فیمار یکی دیگر از تجهیزات آشپزخانه صنعتی ایتالیایی است که این بار توسط کمپانی فیمار این کشور اروپایی ساخته شده است. شرکت ایرانی براکس واردکننده و نماینده انحصاری این محصول بوده و ارائه خدمات پشتیبانی لازم بعد از خرید خلال کن و اسلایسر فیمار را بر عهده دارد. این دستگاه اسلایسر میوه ایتالیایی از دو دهانه ورودی برخوردار است و حجم سنگین کاری را پشتیبانی می کند. ابعاد دهانه بزرگ اسلایسر فیمار ۷۰*۱۵۰ میلی متر و قطر دهانه دایره ای شکل آن ۵۶ میلی متر است. این دهانه ها به همراه بدنه و سایر قسمت های دستگاه تماماً از استیل ضد زنگ ساخته شده اند، امری که نشان می دهد برای شرکت سازنده مسائل بهداشتی نسبت به قیمت خلال کن و اسلایسر فیمار اهمیت بیشتری داشته اند. قدرت موتور این دستگاه خلال کن فیمار ۰.۵ اسب بخار بوده و میتوان در هر ساعت ۵۰۰ کیلوگرم میوه را خرد کرد؛ چنین حجمی از بازدهی بسیار مناسب آشپزخانه ها، مراکز بزرگ تهیه و توزیع غذا، رستوران ها و هتل های بزرگ است. ولتاژ ورودی خلال کن فیمار نیز به گونه ای پیش بینی شده که هم بتوان برق تکفاز شهری را به آن وصل کرد و هم برق سه فاز صنعتی؛ چراکه از ۲۳۰ ولت تا ۴۰۰ ولت را پشتیبانی می کند.

میکسر اسپیرال FIMAR

مدل SN30



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۷۵۰ وات

جنس مخزن و گارد استیل ضد زنگ (۳۰۴)

ظرفیت ۳۰ لیتر

برق مصرفی تک فاز

بازدهی ۷۵ کیلوگرم در ساعت

وزن دستگاه ۵۵ کیلوگرم

عملکرد تک سرعت

میکسر اسپیرال فیمار ۳۰ لیتری، تک سرعتی که دستگاه کاربردی ساخت کشور ایتالیا است. این میکسر دارای ظرفیت ۳۰ لیتر است که با داشتن قدرت موتور ۷۵۰ وات می‌تواند برای استفاده روزمره بسیار کارآمد باشد. اسپیرال فیمار ۳۰ لیتری تک سرعتی از برنامه‌های مختلف پشتیبانی می‌کند تا ورز دادن خمیر به راحتی انجام شود. مخزن استیل ضد زنگ استفاده شده در این دستگاه باعث افزایش مقاومت فیزیکی محصول شده است. این میکسر از نوع میکسر برقی صنعتی با کیفیت بازار است که ارزش خرید بالایی دارد. این میکسر توسط برند فیمار با ظرفیت خاصی تولید شده است. ابعاد دستگاه ۴۸ در ۶۸ در ۶۶ سانتی‌متر است و به راحتی در محیط‌های کوچک قرار می‌گیرد. ابعاد مناسب این دستگاه نشان دهنده این است که افراد برای صنایع مختلف اگر نیاز به یک میکسر نسبتاً جمع و جور دارند، می‌توانند این محصول را خریداری کنند. وزن دستگاه چیزی حدود ۷۰ کیلوگرم است و با توجه به قدرت موتور بالا، ارزش خرید زیادی دارد.

میکسر اسپیرال FIMAR

مدل MI30SN



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۷۵۰ وات

جنس مخزن و گارد استیل ضد زنگ (۳۰۴)

ظرفیت ۳۰ لیتر

برق مصرفی سه فاز

بازدهی ۷۵ کیلوگرم در ساعت

وزن دستگاه ۶۹ کیلوگرم

عملکرد دو سرعت

میکسر اسپیرال فیمار انرژی مورد نیاز خود را از برق سه فاز تامین می کند دستگاه میکسر اسپیرال فیمار سه فاز ساخت کشور ایتالیا و بسیار با کیفیت است. در ساخت پاتیل و یا همان مخزن این دستگاه میکسر اسپیرال ایتالیایی از فولاد ضد زنگ و یا همان استیل از نوع ۳۰۴ استفاده شده که خاصیت ضد زنگ را برای آن ایجاد کرده و همچنین قابلیت تمیزشوندگی آسان تری را نیز برای آن به همراه داشته است. گنجایش مخزن این دستگاه میکسر قنادی فیمار ۳۰ لیتر و از نوع ۲ دور است. سرعت چرخشی که این محصول می تواند ایجاد کند ۱۰۰ الی ۲۰۰ دور در دقیقه است با خرید میکسر اسپیرال فیمار ۳۰ لیتری دو سرعت و به لطف توان ۷۵۰ وات (۱ اسب بخار) آن می توانید در هر ساعت ۷۵ کیلو خمیر آماده کنید. قیمت میکسر اسپیرال فیمار سه فاز بسیار مناسب خواهد بود. میکسر اسپیرال فیمار ۳۰ لیتری دو سرعت سه فاز در کنار انواع میکسر اسپیرال فیمار برای استفاده در بسیاری از مشاغل که در زمینه تهیه شیرینی و یا حتی فست فود فعالیت می کنند مناسب و ایده آل است. وزن دستگاه میکسر اسپیرال فیمار سه فاز ۶۹ کیلوگرم است که امکان حمل و جابجایی آن را فراهم آورده است. به لطف ابعاد مناسب دستگاه این دستگاه میکسر اسپیرال ایتالیایی می توانید آن را بر روی میز کار نیز قرار دهید. ابعاد آن ۴۸×۶۸×۶۶ سانتی متر است که خود گویای سایز مناسب محصول است. دستگاه میکسر اسپیرال فیمار به پایه های کوچکی مجهز شده که از لرزش دستگاه نیز به هنگام کار جلوگیری می کند.

میکسر اسپیرال FIMAR

مدل SN38



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۱۵۰۰ وات

جنس مخزن و گارد استیل ضد زنگ (۳۰۴)

ظرفیت ۴۵ لیتر

عملکرد تک سرعت

بازدهی ۱۱۴ کیلو گرم در ساعت

وزن دستگاه ۱۰۰ کیلو گرم

میکسر اسپیرال فیمار مجهز به سر ثابت و ساختاری از جنس استیل ضدزنگ ۳۰۴ است که مقاومت بالایی در برابر زنگ زدگی و خوردگی دارد. این دستگاه برای ترکیب و آماده سازی خمیر با کیفیت بالا طراحی شده و برای کار با خمیرهای نرم و لطیف کاملاً مناسب است. یکی از ویژگی های برجسته این مدل، روکش مقاوم در برابر خراش است که باعث دوام بالای بدنه دستگاه می شود. همچنین، اجزایی مانند کاسه، میله تقسیم خمیر و حلزونی از جنس استیل ضد زنگ ساخته شده اند که علاوه بر بهبود بهداشت و سلامت، به طول عمر دستگاه کمک می کنند. برای امنیت بیشتر، این میکسر به میکروسویچ ایمنی روی درب کاسه مجهز شده است. درب کاسه از پلی کربنات دودی ساخته شده و دارای مقاومت بالایی است. به علاوه، برای کاربردهای خاص، امکان انتخاب گزینه های مختلف مانند پوشش استیل ضد زنگ با طراحی مشبک وجود دارد که می تواند بر اساس نیاز مشتریان سفارش داده شود.

- ساختار مستحکم و بهداشتی: بدنه دستگاه از جنس استیل ضد زنگ ساخته شده و از پوشش ضد خش بهره می برد، که علاوه بر زیبایی ظاهری، دوام و استحکام بالایی نیز دارد.
- عملکرد ایمن: وجود میکروسویچ ایمنی بر روی درب کاسه از عملکرد ایمن دستگاه اطمینان حاصل می کند و خطرات ناشی از کار با آن را کاهش می دهد.
- ظرفیت تولید بالا: با توجه به ظرفیت بالا، این دستگاه برای کاربردهای صنعتی و آشپزخانه های پر تردد ایده آل است.
- قابلیت تنظیم سرعت: قابلیت تنظیم سرعت چرخش میکسر برای سازگاری با نوع خمیر و میزان تراکم آن، امکان تهیه خمیر به طور بهینه را فراهم می کند.
- درب شفاف و مقاوت: درب پلی کربنات دودی مقاوم، امکان مشاهده و کنترل مراحل ترکیب خمیر را به کاربر می دهد و بهداشتی بودن فرآیند را تضمین می کند.

FIMAR

میکسر اسپیرال

مدل MI38SN



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۱۵۰۰ وات

جنس مخزن و گارد استیل ضد زنگ (۳۰۴)

ظرفیت ۴۵ لیتر

برق مصرفی سه فاز

عملکرد دو سرعت

بازدهی ۱۱۴ کیلو گرم در ساعت

میکسر اسپیرال فیمار مجهز به سر ثابت و ساختاری از جنس استیل ضد زنگ ۳۰۴ است که مقاومت بالایی در برابر زنگ زدگی و خوردگی دارد. این دستگاه برای ترکیب و آماده سازی خمیر با کیفیت بالا طراحی شده و برای کار با خمیرهای نرم و لطیف کاملاً مناسب است. یکی از ویژگی های برجسته این مدل، روکش مقاوم در برابر خراش است که باعث دوام بالای بدنه دستگاه می شود. همچنین، اجزایی مانند کاسه، میله تقسیم خمیر و حلزونی از جنس استیل ضد زنگ ساخته شده اند که علاوه بر بهبود بهداشت و سلامت، به طول عمر دستگاه کمک می کنند. برای امنیت بیشتر، این میکسر به میکروسوییچ ایمنی روی درب کاسه مجهز شده است. درب کاسه از پلی کربنات دودی ساخته شده و دارای مقاومت بالایی است. به علاوه، برای کاربردهای خاص، امکان انتخاب گزینه های مختلف مانند پوشش استیل ضد زنگ با طراحی مشبک وجود دارد.

- ساختار مستحکم و بهداشتی: بدنه دستگاه از جنس استیل ضد زنگ ساخته شده و از پوشش ضدخش بهره می برد، که علاوه بر زیبایی ظاهری، دوام و استحکام بالایی نیز دارد.
- عملکرد ایمن: وجود میکروسوییچ ایمنی بر روی درب کاسه از عملکرد ایمن دستگاه اطمینان حاصل می کند و خطرات ناشی از کار با آن را کاهش می دهد.
- ظرفیت تولید بالا: با توجه به ظرفیت بالا، این دستگاه برای کاربردهای صنعتی و آشپزخانه های پرتردد ایده آل است.
- قابلیت تنظیم سرعت: قابلیت تنظیم سرعت چرخش میکسر برای سازگاری با نوع خمیر و میزان تراکم آن، امکان تهیه خمیر به طور بهینه را فراهم می کند.
- درب شفاف و مقاوم: درب پلی کربنات دودی مقاوم، امکان مشاهده و کنترل مراحل ترکیب خمیر را به کاربر می دهد و بهداشتی بودن فرآیند را تضمین می کند.

میکسر اسپیرال FIMAR

مدل CNS 50



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۲۰۰۰ وات

جنس مخزن و گارد استیل ضد زنگ (۳۰۴)

پاتیل و سری دستگاه متحرک

عملکرد دو سرعته

ظرفیت ۶۵ لیتر

بازدهی ۱۵۰ کیلوگرم در ساعت

برق مصرفی سه فاز

میکسر اسپیرال فیمار با بهره‌گیری از تکنولوژی پیشرفته و طراحی مهندسی دقیق، عملکردی بی‌نظیر و طول عمری بالا را تضمین می‌کند. ساختار مقاوم با پوشش ضد خش و بدنه فلزی، در کنار قطعات داخلی ساخته شده از استیل ضد زنگ ۳۰۴، این دستگاه را به انتخابی مطمئن برای استفاده‌های سنگین و طولانی مدت تبدیل کرده است. قابلیت جداسازی سر و مخزن، شستشو و نگهداری دستگاه را بسیار آسان کرده و به رعایت هرچه بیشتر بهداشت کمک می‌کند. بدنه و قطعات در تماس با مواد غذایی از جنس استیل ضد زنگ ۳۰۴ ساخته شده‌اند که علاوه بر دوام بالا، شستشوی آسان و مقاومت در برابر خوردگی را تضمین می‌کند. این ویژگی در مقایسه با میکسرهای با قطعات آلومینیومی یا پلاستیکی، بهداشت و طول عمر بیشتری را ارائه می‌دهد. میکروسوئیچ ایمنی نصب شده روی درب دستگاه، از روشن شدن دستگاه در زمان باز بودن درب جلوگیری می‌کند و ایمنی کاربر را تضمین می‌نماید. این ویژگی در راستای رعایت استانداردهای ایمنی کار و جلوگیری از حوادث احتمالی طراحی شده است. طراحی هوشمندانه دستگاه با قابلیت جداسازی سر و مخزن، تمیزکاری و سرویس دوره‌ای دستگاه را بسیار آسان می‌کند و از تجمع باکتری‌ها و آلودگی‌ها جلوگیری می‌کند. ظرفیت بالای مخزن و توانایی ورز دادن ۵۰ کیلوگرم خمیر در هر بار استفاده این میکسر را برای کسب‌وکارهای با حجم کاری بالا و تولید انبوه خمیر ایده‌آل می‌سازد. درب شبکه‌ای استیل (یا پلی‌کربنات مات در مدل‌های بزرگتر) از ورود دست یا اشیاء به داخل مخزن در هنگام کار دستگاه جلوگیری می‌کند و ایمنی کاربر را تضمین می‌نماید. این میکسر دارای دو سرعت متفاوت برای ورز دادن خمیر است که به کاربر امکان می‌دهد تا با توجه به نوع خمیر و مرحله ورز دادن، سرعت مناسب را انتخاب کند. این ویژگی در مقایسه با میکسرهای تک سرعت، کنترل بیشتری بر فرایند ورز دادن ارائه می‌دهد.

میکسر اسپیرال BURAX

مدل SBM 10



ساخت چین

قدرت موتور 0/55 کیلووات

ظرفیت ۱۰ لیتر

جنس مخزن و گارد استیل ضد زنگ (۳۰۴)

عملکرد دوسرعه

برق مصرفی تک فاز

میکسر اسپیرال براکس را می‌توان این‌گونه معرفی کرد: **کوچک و جمع‌وجور** اما **قدرتمند** برای **خمیرگیری حرفه‌ای**. این میکسر با ظرفیت **۱۰ لیتری**، مناسب استفاده در نانوائی‌های کوچک، کافه‌های نان و شیرینی، مراکز آموزشی یا حتی مصارف خانگی است. در این مدل از سیستم اسپیرال یا مارپیچی استفاده شده؛ سیستمی که بصورت هم‌زمان، هم تیغه (همزن مارپیچی) و هم کاسه استیل را به حرکت درمی‌آورد. این طراحی باعث می‌شود مواد اولیه خمیر به آرامی ترکیب شوند تا بافت یکنواخت به دست آید و گلوتن آن به‌درستی شکل بگیرد. میکسر **۱۰ لیتری** براکس به‌طور خاص برای ورز دادن **خمیرهای سنگین** مانند نان، پیتزا و فطیر طراحی شده است و با توجه به **سرعت چرخش پایین** آن، فشار و اصطکاک بیشتری به خمیر وارد می‌شود که نتیجه‌ی آن، بافتی منسجم‌تر و آماده‌تر برای پخت خواهد بود. به همین دلیل، این دستگاه برای خمیرهایی که نیاز به **ورز سنگین و دقیق** دارند، مناسب است. **موتور ۰.۵۵ کیلوواتی** تعبیه شده برای میکسر اسپیرال براکس مدل ۱۰ لیتری **دو سرعه** نیروی کافی برای مخلوط کردن خمیر در **حجم پایین تا متوسط** را فراهم می‌کند. این مدل دارای دو سرعت مجزا برای تنظیم **سرعت چرخش کاسه و همزن** است که بسته به نوع خمیر می‌توان یکی را انتخاب کرد؛ این ویژگی افزایش دقت در فرآیند، دو سرعه بودن دستگاه، قابلیت است که باعث افزایش کنترل اپراتور و بهبود کیفیت نهایی خمیر می‌شود. در سرعت اول که پایین‌تر است، مواد اولیه به‌آرامی با هم ترکیب می‌شوند؛ بدون پاشیده شدن یا فشار ناگهانی به موتور و تیغه. این مرحله برای ترکیب اولیه آرد و آب و جلوگیری از پخش شدن ذرات خشک بسیار مؤثر است. پس از آن، با استفاده از سرعت بالاتر، دستگاه فرآیند ورز دادن را با شدت و کارایی بیشتری انجام می‌دهد تا خمیر **قوام و کشش لازم** برای **پخت نان یا پیتزا** را پیدا کند. این تغییر تدریجی سرعت، علاوه بر افزایش کیفیت خمیر، از وارد آمدن فشار ناگهانی به موتور جلوگیری کرده و در نتیجه **عمر مفید** دستگاه را **افزایش** می‌دهد.

میکسر اسپیرال BURAX

مدل SBM30G2



قدرت موتور ۱.۵ کیلووات

ظرفیت ۳۰ لیتر

جنس مخزن و گارد استیل ضد زنگ (۳۰۴)

عملکرد دوسرعه

برق مصرفی سه فاز

وزن دستگاه ۱۰۰ کیلوگرم

میکسر اسپیرال براکس را می‌توان این‌گونه معرفی کرد: قدرتمند برای خمیرگیری حرفه‌ای. این میکسر با ظرفیت ۳۰ لیتری، مناسب استفاده در نانواپی‌ها، کافه‌های نان و شیرینی، مراکز آموزشی یا مصارف صنعتی است. در این مدل از سیستم اسپیرال یا مارپیچی استفاده شده؛ سیستمی که به‌صورت هم‌زمان، هم تیغه (همزن مارپیچی) و هم کاسه استیل را به حرکت درمی‌آورد. این طراحی باعث می‌شود مواد اولیه خمیر به آرامی ترکیب شوند تا بافت یکنواخت به دست آید و گلوتن آن به‌درستی شکل بگیرد. میکسر ۳۰ لیتری براکس به‌طور خاص برای ورز دادن خمیرهای سنگین مانند نان، پیتزا و فطیر طراحی شده است و با توجه به سرعت چرخش پایین آن، فشار و اصطکاک بیشتری به خمیر وارد می‌شود که نتیجه‌ی آن، بافتی منسجم‌تر و آماده‌تر برای پخت خواهد بود. به همین دلیل، این دستگاه برای خمیرهایی که نیاز به ورز سنگین و دقیق دارند، مناسب است. موتور ۱.۵ کیلوواتی تعبیه شده برای میکسر اسپیرال براکس مدل ۳۰ لیتری دو سرعه نیروی کافی برای مخلوط کردن خمیر در حجم پایین تا متوسط را فراهم می‌کند. این مدل دارای دو سرعت مجزا برای تنظیم چرخش کاسه و همزن است که بسته به نوع خمیر می‌توان یکی را انتخاب کرد؛ این ویژگی باعث افزایش دقت در فرآیند خمیرگیری می‌شود. همچنین، دو سرعه بودن دستگاه، قابلیت‌ای است که باعث افزایش کنترل اپراتور و بهبود کیفیت نهایی خمیر می‌شود. در سرعت اول که پایین‌تر است، مواد اولیه به‌آرامی با هم ترکیب می‌شوند؛ بدون پاشش یا فشار ناگهانی به موتور و تیغه. این مرحله برای ترکیب اولیه آرد و آب و جلوگیری از پخش شدن ذرات خشک بسیار مؤثر است. پس از آن، با استفاده از سرعت بالاتر، دستگاه فرآیند ورز دادن را با شدت و کارایی بیشتری انجام می‌دهد تا خمیر قوام و کشش لازم برای پخت نان یا پیتزا را پیدا کند. این تغییر تدریجی سرعت، علاوه‌بر افزایش کیفیت خمیر، از وارد آمدن فشار ناگهانی به موتور جلوگیری کرده و در نتیجه عمر مفید دستگاه را افزایش می‌دهد.

میکسر اسپیرال BURAX

مدل SBM50G2



قدرت موتور ۲.۲ کیلووات

ساخت چین

ظرفیت ۵۰ لیتر

جنس مخزن و گارد استیل ضد زنگ (۳۰۴)

عملکرد دوسرعه

برق مصرفی سه فاز

وزن دستگاه ۱۰۰ کیلوگرم

میکسر اسپیرال BURAX مدل ۵۰ لیتری دستگاهی پر قدرت و کارآمد برای مصارف حرفه‌ای در قنادی‌ها، رستوران‌ها و آشپزخانه‌های صنعتی است. این میکسر با ظرفیت ۵۰ لیتر، قابلیت میکس حجم زیادی از مواد اولیه را در زمانی کوتاه فراهم می‌کند. موتور قدرتمند ۲.۲ کیلوواتی و دو سرعه بودن آن، امکان تنظیم سرعت و قدرت میکس را برای انواع مواد غذایی فراهم می‌سازد. این دستگاه با ولتاژ ۲۳۰ ولت و فرکانس ۵ هرتز کار می‌کند و ساخت کشور چین است. مهم‌ترین ویژگی این میکسر، کاسه ثابت و بادوام آن از جنس استیل ضد زنگ است که علاوه بر مقاومت بالا در برابر ضربه و سایش، به راحتی تمیز می‌شود و بهداشت محیط کار را تضمین می‌کند. طراحی اسپیرال (مارپیچ) همزن، باعث می‌شود مواد به طور یکنواخت و کامل مخلوط شوند و خمیری با کیفیت و بافتی عالی به دست آید. سه فاز بودن دستگاه، قدرت و پایداری بیشتری را در حین کار فراهم می‌کند و از نوسانات برق جلوگیری می‌کند. میکسر اسپیرال BURAX مدل ۵۰ لیتری برای تهیه انواع خمیر نان، شیرینی، پیتزا، کیک و سایر محصولات قنادی و نانوايي بی نظیر است. این دستگاه با قابلیت میکس سریع و یکنواخت، زمان آماده‌سازی مواد اولیه را به طور چشمگیری کاهش می‌دهد و به شما کمک می‌کند تا محصولات خود را با کیفیت بالاتر و در زمان کوتاه‌تری تولید کنید. همچنین، این میکسر برای مخلوط کردن مواد اولیه در رستوران‌ها و تهیه غذاهای مختلف نیز کاربرد دارد. استفاده از میکسر اسپیرال BURAX بسیار ساده است. ابتدا مواد اولیه را داخل کاسه استیل بریزید. سپس با توجه به نوع مواد و غلظت مورد نظر، سرعت مناسب را انتخاب کنید. دستگاه را روشن کنید و اجازه دهید تا مواد به طور کامل مخلوط شوند. پس از اتمام کار، دستگاه را خاموش کرده و کاسه را تمیز کنید. به یاد داشته باشید که قبل از استفاده، دفترچه راهنمای دستگاه را به دقت مطالعه کنید و نکات ایمنی را رعایت نمایید.

خمیر پهن کن FIMAR

مدل FI42N



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۵/۰ اسب بخار

مورب همراه با دو غلطک

دارای قابلیت تنظیم ضخامت

جنس بدنه استیل ضد زنگ

وزن دستگاه ۴۴ کیلوگرم

طول رول ۴۲ سانتی متر

ابعاد دستگاه ۵۹*۵۱*۸۲ سانتی متر

خمیر پهن کن فیمار یک دستگاه کاربردی برای قنادی و پیتزافروشی هاست. افراد به کمک این دستگاه می توانند خمیر را به بهترین شکل حالت دهند. این دستگاه ساخت کشور ایتالیاست و از کیفیت بالایی برخوردار است. اگر دارای نانواپی، پیتزافروشی و یا قنادی هستید با ما همراه باشید تا در ادامه به مشخصات فنی خمیر پهن کن فیمار ۴۰ سانت بپردازیم :

خمیر پهن کن فیمار یکی از دستگاه های صنعتی باکیفیت بازار است ،این دستگاه برای تهیه خمیر به شکل دلخواه در مکان های خدماتی مورد استفاده قرار می گیرد. ابعاد دستگاه ۵۹ در ۵۱ در ۷۷ است که با وزن تقریبی ۴۴ کیلوگرم برای قرارگیری در محیط های بزرگ مناسب است. جنس بدنه دستگاه از استیل ضدزنگ ساخته شده است تا مقاوم بالایی در مقابل رطوبت داشته باشد. خمیر پهن کن باکیفیت تولید شده که کمترین میزان واکنش پذیری را با مواد غذایی دارد. طراحی و ارگونومی دستگاه به گونه ای است که به راحتی قابل نظافت است. این امر می تواند به عنوان یک مزیت کلیدی برای خرید خمیر پهن کن به شمار برود. خرید این محصول برای کسانی که می خواهند در زمان خود صرفه جویی کنند مناسب است. این دستگاه از دو غلتک تشکیل شده است تا پهن کردن خمیر به آسانی انجام شود. افراد به کمک این دستگاه قادر خواهند بود تا در زمان کم، مقدار زیادی از خمیر را تهیه و پهن کنند.

خمیر پهن کن FIMAR

مدل RBM-40A



قدرت موتور ۳۷۰ وات

ساخت چین

مورب همراه با دو غلطک

جنس بدنه استیل ضد زنگ

دارای قابلیت تنظیم ضخامت

وزن دستگاه ۴۵ کیلوگرم

طول رول ۴۰ سانتی متر

ابعاد دستگاه ۴۸*۵۰*۶۸ سانتی متر

خمیر پهن کن مورب برآکس دستگاهی با کارایی بالا است که فضای بسیار کمی را اشغال می‌کند و اساساً برای آماده کردن خمیر پیتزا طراحی شده است و سبب افزایش بهره‌وری و کارایی در پیتزا فروشی‌ها، فست فودها، رستوران‌ها و کلاً تمامی آشپزخانه‌هایی که پیتزا را در منوی خود دارند، می‌گردد. این دستگاه بدون نیروی دست، خمیر پیتزا با ضخامت یکدست تولید می‌کند که باعث می‌شود پیتزاهای یک اندازه، یک شکل و نازک آماده شوند. سرعت خمیر پهن کن مورب برآکس به سرعت اپراتورها و تعداد چانه‌های خمیر که وارد دستگاه می‌شود، بستگی دارد. سادگی این دستگاه خمیر پهن کن به این معنی است که کارکنان آموزش ندیده نیز می‌توانند در هر ساعت بیش از ۲۵۰ عدد خمیر با ضخامت یکنواخت ایجاد کنند. کفایت تا چانه خمیر ۵۰ الی ۵۰۰ گرمی از قسمت ورودی داخل دستگاه قرار داده شود که پس از پرس شدن توسط غلتک بالا به صورت بیضی شکل خارج می‌شود، در این قسمت با چرخش دست، خمیر برگردانده می‌شود تا وارد غلتک پایینی شود و به صورت گرد پهن گردد و از دستگاه خارج شده و آماده پخت شود. از طرف دیگر، خمیر پهن کن مورب برآکس از دو عدد غلتک پلی اتیلن با گرید مواد غذایی برخوردار است که به هیچ عنوان خمیر به غلتک‌ها نمی‌چسبد. با تعبیه تیغه برش در غلتک بالا و پایین، خمیرها بدون کمک دست به راحتی برش می‌خورند. دهانه ورودی این دستگاه ۴۰ سانتیمتر است یعنی خمیرهای پیتزا با قطر ۴۰ سانتیمتر پهن می‌شوند. ضخامت خمیرها بین ۱ تا ۵.۵ میلی‌متر قابل تنظیم است که به سرآشپزها امکان آماده‌سازی هم پیتزای ایتالیایی هم آمریکایی را می‌دهد. نیروی مورد نیاز خمیر پهن کن مورب برآکس از طریق موتور ۳۷۰ وات و بوسیله برق شهری تامین می‌گردد.

میکسر قنادی BURAX

مدل BM10



قدرت موتور ۴۵۰ وات

ساخت چین

ظرفیت ۱۰ لیتر

جنس بدنه آلومینیوم آنودایز شده

برق مصرفی تک فاز

وزن دستگاه ۵۱ کیلوگرم

سیستم عملکرد ۳ کاره

ابعاد دستگاه ۷۰*۳۵*۴۵ سانتی متر

میکسر قنادی براکس مدل ۱۰ لیتری یک وسیله حرفه ای و کاملاً کاربردی برای تهیه خمیر و ترکیب مواد در قنادی هاست که با بهترین قیمت از شرکت براکس توزیع می شود. این دستگاه با قابلیت های بیشتر و کارکرد عالی که دارد بهترین ابزار برای پخت شیرینی، کلوچه و کیک بوده که ضمن راحت کردن کار شما مسبب افزایش سرعت در کسب و کارتان خواهد شد عدد ۱۰ بکار رفته در میکسر براکس نشان دهنده ظرفیت ۱۰ لیتری دستگاه است که با پوششی که از آلومینیوم آنودایز شده دارد و ساخت پره های آن از استیل ۳۰۴ باعث شده ضمن داشتن مقاومت و استقامت بالا کمترین واکنش پذیری را با مواد غذایی داشته باشد. دستگاه میکسر قنادی ۱۰ لیتری براکس محصولی هم کاره و قدرتمند با کیفیت فوق العاده است، که با دارا بودن ۳ عدد پره هم زن قابل استفاده برای قنادی ها خواهد بود. یکی از این پره ها برای هم زدن سفید تخم مرغ و تولید کف است، دیگری جهت تولید خامه و پره بعدی هم برای میکس خمیر برای پخت کلوچه گرفته تا نان و شیرینی بکار می رود. میکسر قنادی ۱۰ لیتری براکس محصولی درجه یک و با کیفیت، با توان موتور ۴۵۰ وات ایده آل جهت استفاده برای مصارف روزانه می باشد. این همزن قنادی براکس به شکل کاسه دار است و همانطور که توضیح داده شده با مخزن نگهدارنده ۱۰ لیتری خود می تواند مواد قنادی را آماده سازد. همزن قنادی براکس با داشتن قابلیت تنظیم سرعت، اجازه مخلوط کردن را بر اساس مواد به شما می دهد. فلزی بودن مخزن و داشتن ظرفیت بالای آن هم اجازه مخلوط مواد سنگین و غلیظ را به شما خواهد داد.

میکسر قنادی BURAX

مدل BM20



قدرت موتور ۷۵۰ وات

ساخت چین

ظرفیت ۲۰ لیتر

جنس بدنه آلومینیوم انودایز شده

برق مصرفی تک فاز

وزن دستگاه ۵۶ کیلوگرم

سیستم عملکرد ۳ کاره

ابعاد ۸۵*۴۸*۴۷ سانتی متر

میکسر قنادی براس مدل ۲۰ لیتری یک وسیله حرفه ای و کاملاً کاربردی برای تهیه خمیر و ترکیب مواد در قنادی هاست که با بهترین قیمت از شرکت براس توزیع می شود. این دستگاه با قابلیت های بیشتر و کارکرد عالی که دارد بهترین ابزار برای پخت شیرینی، کلوچه و کیک بوده که ضمن راحت کردن کار شما مسبب افزایش سرعت در کسب و کارتان خواهد شد عدد ۲۰ بکار رفته در میکسر براس نشان دهنده ظرفیت ۲۰ لیتری دستگاه است. که با پوششی که از آلومینیوم آنودایز شده دارد و ساخت پره های آن از استیل ۳۰۴ باعث شده ضمن داشتن مقاومت و استقامت بالا کمترین واکنش پذیری را با مواد غذایی داشته باشد. دستگاه میکسر قنادی ۲۰ لیتری براس محصولی هم کاره و قدرتمند با کیفیت فوق العاده است، که با دارا بودن ۳ عدد پره هم زن قابل استفاده برای قنادی ها خواهد بود. یکی از این پره ها برای هم زدن سفید تخم مرغ و تولید کف است، دیگری جهت تولید خامه و پره بعدی هم برای میکس خمیر برای پخت کلوچه گرفته تا نان و شیرینی بکار می رود. میکسر قنادی ۲۰ لیتری براس محصولی درجه یک و با کیفیت، با توان موتور ۷۵۰ وات ایده آل جهت استفاده برای مصارف روزانه می باشد. این همزن قنادی براس به شکل کاسه دار است و همانطور که توضیح داده شده با مخزن نگهدارنده ۲۰ لیتری خود می تواند به مقدار زیادی مواد قنادی را آماده سازد. همزن قنادی براس با داشتن قابلیت تنظیم سرعت، اجازه مخلوط کردن را بر اساس مواد به شما می دهد. فلزی بودن مخزن و داشتن ظرفیت بالای آن هم اجازه مخلوط مواد سنگین و غلیظ را به شما خواهد داد.

میکسر قنادی BURAX

مدل BM30



قدرت موتور ۱۱۰۰ وات

ساخت چین

ظرفیت ۳۰ لیتر

جنس بدنه آلومینیوم انودایز شده

برق مصرفی تک فاز

سیستم عملکرد ۳ کاره

ابعاد ۹۵*۴۵*۵۹ سانتی متر

در محیط‌های حرفه‌ای قنادی که کیفیت، سرعت و دوام اهمیت بسزایی دارند، استفاده از تجهیزات معتمد ضرورت است. میکسر قنادی ۳۰ لیتری برآکس یکی از گزینه‌های قدرتمند و کاربردی در این دسته است که با ظرفیت چشمگیر، موتور قوی و طراحی صنعتی، پاسخ‌گوی نیاز قنادان و تولیدکنندگان حرفه‌ای شیرینی و کیک خواهد بود. یکی از مهم‌ترین ویژگی‌های این دستگاه مخزن ۳۰ لیتری آن است که امکان آماده‌سازی حجم زیادی از مواد را در هر بار استفاده فراهم می‌کند. این ظرفیت برای کارگاه‌های شیرینی‌پزی، قنادی‌ها و تولیدکنندگان مواد غذایی بسیار دلخواه است و باعث صرفه‌جویی در زمان و انرژی می‌شود در کنار این حجم قابل توجه قدرت موتور ۱۱۰۰ وات امکان استفاده مداوم و کار در شرایط سخت را فراهم کرده و دستگاه را به گزینه‌ای قابل اتکا برای تولید روزانه فراوان تبدیل می‌کند. میکسر قنادی ۳۰ لیتری برآکس به‌صورت پیش‌فرض با سه سرعت قابل تنظیم عرضه می‌شود که به شما اجازه می‌دهد متناسب با نوع مواد و دستور تهیه، سرعت عملکرد را تنظیم کنید. این ویژگی برای جلوگیری از پاشش مواد، کنترل بافت نهایی خمیر یا کرم و همچنین کاهش استهلاک دستگاه اهمیت زیادی دارد. از نظر ساخت و بدنه نیز همزن برآکس از آلومینیوم آنودایز شده ساخته شده که مقاومت بسیاری در برابر رطوبت، خوردگی و خط‌وخش دارد. این نوع بدنه علاوه بر افزایش دوام دستگاه، نظافت آن را نیز آسان‌تر می‌کند میکسر قنادی برآکس ۳۰ لیتری با سه پره مختلف شامل پره تخم‌مرغ‌زن، خامه‌زن و خمیرزن عرضه می‌شود. این پره‌ها همگی از جنس استیل ضدزنگ ساخته شده‌اند و برای آماده‌سازی انواع مواد از سبک تا سنگین مناسب‌اند. با این تنوع در ابزار، همزن قنادی برآکس می‌تواند طیف گسترده‌ای از کاربردها را پوشش دهد؛ از تهیه خامه و تخم‌مرغ گرفته تا مخلوط کردن خمیرهای نیمه‌سخت.

میکسر قنادی BURAX

مدل BM40



قدرت موتور ۱۵۰۰ وات

ساخت چین

عملکرد گیربکسی

ظرفیت ۴۰ لیتری

برق مصرفی تک فاز

جنس بدنه آلومینیوم آنودایز شده

سه سرعت قابل تنظیم

جنس پاتیل استیل مقاوم

برای کارگاه‌های قنادی، شیرینی‌پزی‌ها، هتل‌ها و آشپزخانه‌های صنعتی، دستگاهی که بتواند به صورت مداوم و دقیق، حجم بالایی از خمیر یا مواد اولیه را مخلوط کند، ابزاری حیاتی محسوب می‌شود. میکسر قنادی ۴۰ لیتری گیربکسی برآکس با عملکرد قدرتمند، دقیقاً برای چنین محیط‌هایی طراحی شده است؛ جایی که کیفیت و کارایی در کنار هم اهمیت دارند. این دستگاه به موتوری با توان ۱.۵ کیلووات مجهز شده و از طریق برق تک‌فاز ۲۲۰ ولت شهری کار می‌کند. استفاده از سیستم گیربکسی در این میکسر، نه تنها باعث انتقال روان و قدرتمند نیرو می‌شود، بلکه عملکردی پایدار، بی‌صدا و بدون افت راندمان در استفاده‌های طولانی‌مدت را نیز تضمین می‌کند. با وجود سه سرعت قابل تنظیم، اپراتور می‌تواند به راحتی سرعت مناسب برای هر نوع ماده اولیه غذایی را انتخاب کند؛ از مخلوط کردن خامه و تخم‌مرغ گرفته تا ورز دادن خمیرهای سنگین. کاسه‌ی ۴۰ لیتری میکسر قنادی برآکس فضای کافی برای ترکیب حجم زیادی از مواد در هر نوبت کار فراهم می‌کند و به واسطه استیل بودن بستری بهداشتی در اختیار مواد غذایی قرار می‌دهد. بدنه‌ی آن از آلومینیوم آنودایز شده ساخته شده است؛ جنسی سبک، مقاوم و بادوام که در برابر رطوبت و خوردگی عملکردی طولانی مدت دارد. بدنه ضمن حفظ ظاهر صنعتی و حرفه‌ای، به کاهش وزن کلی دستگاه کمک کرده و حمل و جابه‌جایی آن را آسان‌تر می‌کند. میکسر ۴۰ لیتری برآکس همراه با سه پره استیل مخصوص (تخم‌مرغ‌زن، خامه‌زن و خمیرزن) عرضه می‌شود که برای کاربری‌های متنوع در محیط‌های حرفه‌ای ضروری هستند. پره‌های ضدزنگ با دوام بالا، شست‌وشوی آسان و بهداشت کامل، به افزایش بهره‌وری کمک می‌کنند. در نهایت، با توجه به ویژگی‌های فوق می‌توان گفت میکسر قنادی برآکس با ساختار کاملاً حرفه‌ای، امکان ترکیب یکنواخت مواد با بافت‌های مختلف را فراهم می‌کند. این ساختار برای استفاده روزانه و مداوم در قنادی‌ها و شیرینی‌پزی‌ها طراحی شده و به دلیل وجود گیربکس، برخلاف مدل‌های تسمه‌ای، افت قدرت ندارد.

FIMAR

میکسر دستی

مدل MX25



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۲۵۰ وات

طول تیغه ۲۵ سانتی متر

ظرفیت کار ۳۰ لیتر

جنس تیغه استیل ضد زنگ

۱۳۰۰۰ دور در دقیقه

برق مصرفی تک فاز

میکسر دستی فیمار اندکی از مدل پیشین این شرکت کوچک تر است. دارای قدرت ۲۵۰ وات است که برابر با ۰.۳۳ اسب بخار است. سرعت چرخش تیغه ۱۳۰۰۰ دور در دقیقه است می تواند تا حجم ۳۰ لیتر کار کند. تنها ۲.۲ کیلوگرم وزن دارد. طول تیغه میکسر دستی فیمار ۲۵ سانتیمتر است. شرکت براکس نماینده شرکت فیمار در ایران است و پشتیبانی این محصول را بر عهده دارد. میکسر دستی فیمار ساخت ایتالیا است این میکسر از تیغه استیل ضد زنگ ساخته شده است.. منبع تغذیه میکسر برقی فیمار برق شهری است و میزان ولتاژ ورودی اش ۲۳۰ ولت است. میکسر دستی فیمار دستگاهی کوچک است که می تواند در قنادی ها و شیرینی پزی ها و هتل ها و غذاخوری ها (رستوران) استفاده شود. تیغه این محصول قدری با دیگر همزن ها متفاوت است و اکثرا برای خمیر گرفتن یا پوره گرفتن از آن استفاده می شود. تیغه این مدل به صورتی طراحی شده است که باعث شتک زدن مواد به بیرون از ظرف و ریخت و پاش نمی شود و به تمیزترین شکل ممکن عمل میکس یا هم زدن را انجام می دهد.

FIMAR

میکسر دستی

مدل FX42-S



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۴۰۰ وات

طول تیغه ۴۰ سانتی متر

ظرفیت کار ۶۰ لیتر

جنس تیغه استیل ضد زنگ

۱۱۰۰۰ دور در دقیقه

برق مصرفی تک فاز

گوشت کوب برقی فیمار محصولی از شرکت بین المللی و معتبر فیمار ایتالیا است . جنس تیغه‌های گوشت کوب دستی فیمار از استیل ضد زنگ است که در برابر ضربه خوردگی و زنگ زدگی کاملاً مقاوم است و این بر قیمت دستگاه گوشت کوب فیمار موثر است. انواع گوشت کوب دستی فیمار دارای **دسته‌ای آرگونومیک** هستند که باعث می‌شود تا کار با آن در طولانی مدت مقدور باشد. همچنین این دسته باعث می‌شود که حمل و نقل دستگاه گوشت کوب دستی فیمار به راحتی و آسانی صورت گیرد. گوشت کوب برقی فیمار هیچ امکانی برای تنظیم دور موتور ندارد و همواره در یک **سرعت ثابت** کار گوشت کوبی را انجام می‌دهد تیغه‌های گوشت کوب دستی فیمار **۴۰ سانتی متر** است و آن را می‌توان در موادی با ارتفاع **۲۹ سانتی متر** فروبرد. وزن گوشت کوب دستی فیمار **۴/۵ کیلوگرم** است که حمل و نقل آن را آسان کرده است. وزن تیغه‌های دستگاه گوشت کوب نیز **۱/۵ کیلوگرم** است. میکسر صنعتی یک وسیله ضروری در آشپزخانه‌هاست و در حال حاضر میکسر دستی فیمار از بهترین‌ها در این زمینه است که متقاضیان در صورت نیاز می‌توانند آن را تهیه کنند. میکسر دستی فیمار با **ابعاد و وزن مناسب** و همچنین **قدرت** قابل قبولی که دارد کاملاً مناسب موقعیت‌های مختلف مانند آشپزخانه‌ها، رستوران‌ها و ... است

میکسر دستی FIMAR

مدل FX40



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۴۰۰ وات

طول تیغه ۴۰ سانتی متر

ظرفیت کار ۶۰ لیتر

جنس تیغه استیل ضد زنگ

۱۱۰۰۰ دور در دقیقه

برق مصرفی تک فاز

همراه با سری همزن

برای مخلوط کردن، له کردن و ترکیب کردن مواد غذایی، به کارگیری یک دستگاه صنعتی می تواند باعث صرفه جویی در هزینه و زمان شود. میکسر دستی فیمار یکی از مدل های محبوب بازار است که با داشتن ویژگی های کلیدی مورد توجه بسیاری از صنایع قرار گرفته است. میکسر دستی فیمار یک میکسر صنعتی است که ساخت کشور ایتالیا است. بدنه این محصول از استیل ضد زنگ ساخته شده که در برابر رطوبت مقاوم است. این دستگاه با داشتن قدرت ۴۰۰ وات می تواند برای خرد و میکس کردن انواع مواد غذایی کاربردی باشد ظرفیت کار دستگاه ۶۰ لیتر است که برای استفاده در محیط های متوسط مناسب است و کیفیت بالایی دارد، تیغه دستگاه به کاربران این امکان را می دهد که در کمترین زمان ممکن بازدهی بیشتری دریافت کنند همزن دستی فیمار از وزن ۴.۵ کیلوگرم تشکیل شده است. این امر نشان می دهد که با توجه به ابعاد مناسبی که دارد، قابل حمل است. سرعت چرخش تیغه های میکسر فیمار ۱۱۰۰۰ دور در دقیقه است. برق مصرفی دستگاه تک فاز است که با برق شهری تامین می شود.

جمع بندی : یکی از میکسرهای صنعتی با کیفیت بازار میکسر دستی فیمار است که توسط برند فیمار ایتالیا تولید شده است. با توجه به کیفیت ساخت بدنه و تیغه دستگاه، کاربران با مدیریت زمان و هزینه های خود می توانند انواع مواد غذایی را با یکدیگر میکس کنند. این دستگاه برای استفاده در محیط های خدماتی مناسب است.

میکسر دستی FAMA

مدل 250VV



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۲۵۰ وات

دور موتور متغیر

طول تیغه ۲۵ سانتی متر

جنس تیغه و همزن استیل ضد زنگ

ظرفیت کار ۳۰ لیتر

برق مصرفی تک فاز

۲۵۰۰ تا ۱۵۰۰۰ دور در دقیقه

همراه با سری همزن

میکسر برقی فاما با تیغه هایی متفاوت برای استفاده هایی نظیر هم زدن و خمیر گرفتن و مخلوط کردن طراحی و ساخته شده است و به صورت ویژه برای بستنی فروشی ها و هتل ها و غذاخوری ها پیشنهاد داده می شود. سرعت تیغه این دستگاه متغیر است و از ۲۵۰۰ تا ۱۵۰۰۰ دور در دقیقه می توان آن را تنظیم کرد. موتور آن به صورت تهویه دار ساخته شده است و ۲۵۰ وات قدرت تولید می کند. بدنه آن از بهترین مواد پلیمری ساخته شده است و تیغه از استیل ضد زنگ است. ظرفیتی که این میکسر می تواند در آن کار کند نهایتاً ۳۰ لیتر است. نماینده انحصاری شرکت فامای ایتالیا در ایران شرکت براکس است و ارائه خدمات پس از فروش را بر عهده دارد. همزن دستی فاما می تواند برای بستنی فروشی ها و هتل ها و غذاخوری ها پیشنهاد داده شود. کار کردن با آن ساده و راحت است و طراحی اش ارگونومی مناسبی دارد و کیفیت ساختش بسیار بالاست. ۲۹ سانتیمتر طول تیغه میکسر و منبع تغذیه اش از طریق برق شهری و تک فاز تامین می شود. بسیار سبک است و تنها ۱ کیلوگرم وزن دستگاه است.

میکسر دستی FAMA

مدل 450VV



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۴۵۰ وات

دور موتور متغیر

طول تیغه ۵۰ سانتی متر

جنس تیغه و همزن استیل ضد زنگ

ظرفیت کار ۶۰ لیتر

برق مصرفی تک فاز

۱۷۰۰۰/۱۱۰۰۰/۲۰۰۰ دور در دقیقه

در میکسر دستی فاما عدد ۴۵۰ استفاده شده مربوط به توان موتور آن می‌شود؛ یعنی قدرت موتور این دستگاه ۴۵۰ وات است. این موتور مجهز به سیستم تهویه می‌باشد تا بر اثر استفاده طولانی مدت داغ نکند. البته سرعتی که این موتور برای میکسر فاما فراهم می‌کند قابل تنظیم است و می‌توان آن را در سه حالت ۲۰۰۰ و ۱۱۰۰۰ و ۱۷۰۰۰ دور در دقیقه تنظیم کرد. این دستگاه مخلوط کن دستی بسیار حرفه‌ای و ارگونومیک طراحی شده و دسته آن به همراه بدنه از بهترین پلاستیک و مواد پلیمری ساخته شده است. ر روی دسته ذکر شده ۳ کلید همراه با یک نمایشگر وجود دارند که با کلیدهای مثبت و منفی می‌توان درجه سرعت را تنظیم کرد و یک کلید هم مخصوص همزن می‌باشد در داخل دسته این مخلوط کن دستی برقی نیز کلیدی همانند ماشه اسلحه تعبیه شده است که نقش استارتر دستگاه را ایفا می‌کند و با فشردن آن همزن می‌چرخد. عرض این دستگاه مخلوط کن دستی ۱۳ سانتی متر بوده و ارتفاع آن ۳۸ سانتی متر می‌باشد برای تغذیه این نوع مخلوط کن دستی برقی باید از ولتاژ تکفاز استفاده کرد در مجموع با توجه به قابلیت‌ها و شاخصه‌های ذکر شده، خرید دستگاه میکسر برقی فاما جهت استفاده در بستنی‌فروشی‌ها، هتل‌ها، غذاخوری‌ها یا رستوران‌ها و شیرینی‌فروشی‌ها بهترین انتخاب است.

میکسر دستی FAMA

مدل 650VV



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۶۵۰ وات

دور موتور متغیر

طول تیغه ۶۰ سانتی متر

جنس تیغه و همزن استیل ضد زنگ

ظرفیت کار ۹۰ لیتر

برق مصرفی تک فاز

۹۰۰۰، ۲۰۰۰ و ۱۳۰۰۰ دور در دقیقه

همزن برقی فاما مدل ۶۵۰ نمونه‌ای از مخلوط کن‌های دستی کمپانی مشهور فاما است که به بازار داخل کشور راه یافته است. فاما برند معتبر ایتالیایی است بزرگی این میکسر حرفه ای را هم در ابعاد و هم در قدرت موتور آن می‌توان مشاهده کرد، عرض دستگاه ۱۳ سانتی متر و ارتفاع آن ۴۰ سانتی متر است همچنین قدرت موتور آن نیز ۶۵۰ وات می‌باشد. قدرت موتور ذکر شده، موجب شده تا سرعت میکسر برقی فاما تا ۱۳۰۰۰ دور در دقیقه هم برسد؛ البته سرعت چرخش دستگاه در دو رنج دیگر تنظیم می‌شود. برای تنظیم سرعت‌های ذکر شده نیز بخشی از قیمت دستگاه هم زن برقی فاما صرف سیستم مربوط به آن شده است که شامل دو کلید مثبت و منفی برای کم و زیاد کردن و یک نمایشگر کوچک برای نشان دادن سرعت می‌شود، هر دو کلید و صفحه نمایش بر روی دسته این همزن برقی ایتالیایی قرار داده شده‌اند تا کاربر به راحتی بتواند در حین کار به آن‌ها دسترسی داشته باشد. برای استارت و اعمال فرمان چرخش نیز یک کلید داخل دسته تعبیه شده است، در مجموع دسته دستگاه ارگونومیک طراحی شده و با یک دست می‌توان به تمام کلیدهای روی آن دسترسی داشت. با خرید دستگاه هم زن برقی فاما می‌توانید ساعت‌های متوالی از آن استفاده کنید بدون اینکه موتور آن داغ کند، زیرا مجهز به سیستم تهویه موتور است که مانع از بالا رفتن حرارت موتور و یا حتی توقف ناگهانی آن می‌شود. برق مورد نیاز این نوع همزن برقی ایتالیایی ۲۳۰ ولت است که همان برق شهری تکفاز می‌باشد. خرید دستگاه هم زن برقی فاما جهت مصارفی مثل خرد کردن، مخلوط کردن و خمیر گرفتن انجام می‌شود که زمینه استفاده آن بیشتر در بستنی فروشی‌ها، شیرینی پزی‌ها، هتل‌ها و رستوران‌ها است.

BURAX

میکسر دستی

مدل IB270TV



قدرت موتور ۲۷۰ وات

ساخت چین

طول تیغه ۲۵ سانتی متر

دور موتور متغیر

مجهز به سری کاتر و همزن

برق مصرفی تک فاز

جنس تیغه استیل ضد زنگ

طراحی سبک و ارگونومیک

همزن برقی براکس جهت آماده سازی مواد غذایی از موتوری با توان ۲۷۰ وات بهره می برد . این مدل می تواند عصای دست آشپزهای حرفه ای باشد تا بتوانند انواع مواد را در کمترین زمان ممکن به بهترین شکل آماده کنند از خرد کردن مواد سخت گرفته تا هم زدن تخم مرغ برای دستیابی به بافت نرم و لطیف. تغییر سرعت تیغه توسط دکمه دور سرعت به کاربران کمک می کند تا بسته به مواد اولیه یا نوع غذاها، سرعت مناسب را انتخاب کنند. به این ترتیب، می توان برای هر نوع ماده غذایی سرعت متناسب را انتخاب کرد تا هم زدن به بهترین شکل انجام شود. از این قابلیت می توان برای هم زدن مواد مختلف مانند خامه، مواد اولیه سس و سوپ، مواد کیک و حتی نوشیدنی های غلیظ استفاده کرد. ساختار مقاوم همزن برقی براکس حاصل استفاده از پلاستیک فشرده و استیل در ساخت بدنه است تا در برابر استفاده طولانی مدت دوام زیادی داشته باشد جنس تیغه از استیل نگیر درجه یک است که باعث می شود در مواجه با مایعات، مواد مرطوب و شستشوی مداوم، دچار واکنش های شیمیایی نگردد. پس تیغه دستگاه از زنگ زدگی و خوردگی در امان خواهد بود و برای مدت زمان طولانی عملکرد بی وقفه خواهد داشت. کاربردهای مختلف برای همزن برقی براکس تعریف شده است تا انواع مواد با غلظت ها و بافت های مختلف را به سهولت هم زده و مخلوط کند از هم زدن مواد نرم و مایع مانند سوپ و سس ها گرفته تا مواد غلیظ تر مانند خمیر کیک، این دستگاه بدون هیچ گونه مشکلی به راحتی از عهده ی آنها برمی آید علاوه بر این، می توان از آن برای درست کردن انواع نوشیدنی ها و اسموتی ها در کافی شاپ ها و ویتامینه ها استفاده کرد. در ضمن، تیغه ۲۵ سانتی متری همزن به راحتی درون ظروف گود جای می گیرد و آنرا به صورت مداوم می توان از ظرفی به ظرف دیگر جابجا کرد.

میکسر دستی BURAX

مدل IB750LV



قدرت موتور ۷۵۰ وات

ساخت چین

طول تیغه ۵۰ سانتی متر

دور موتور متغیر

مجهز به سری کاتر و همزن

برق مصرفی تک فاز

جنس تیغه استیل ضد زنگ

طراحی سبک و ارگونومیک

همزن برقی براکس جهت آماده سازی مواد غذایی از موتوری با توان ۷۵۰ وات بهره میبرد. این مدل می تواند عصای دست آشپزهای حرفه ای باشد تا بتوانند انواع مواد را در کمترین زمان ممکن به بهترین شکل آماده کنند از خرد کردن مواد سخت گرفته تا هم زدن تخم مرغ برای دستیابی به بافت نرم و لطیف. تغییر سرعت تیغه توسط دکمه دور سرعت به کاربران کمک می کند تا بسته به مواد اولیه یا نوع غذاها، سرعت مناسب را انتخاب کنند. به این ترتیب، می توان برای هر نوع ماده غذایی سرعت متناسب را انتخاب کرد تا هم زدن به بهترین شکل انجام شود. از این قابلیت می توان برای هم زدن مواد مختلف مانند خامه، مواد اولیه سس و سوپ، مواد کیک و حتی نوشیدنی های غلیظ استفاده کرد. ساختار مقاوم همزن برقی براکس حاصل استفاده از پلاستیک فشرده و استیل در ساخت بدنه است تا در برابر استفاده طولانی مدت دوام زیادی داشته باشد جنس تیغه از استیل نگیر درجه یک است که باعث می شود در مواجهه با مایعات، مواد مرطوب و شستشوی مداوم، دچار واکنش های شیمیایی نگردد. پس تیغه دستگاه از زنگ زدگی و خوردگی در امان خواهد بود و برای مدت زمان طولانی عملکرد بی وقفه خواهد داشت. کاربردهای مختلف برای همزن برقی براکس تعریف شده است تا انواع مواد با غلظت ها و بافت های مختلف را به سهولت هم زده و مخلوط کند از هم زدن مواد نرم و مایع مانند سوپ و سس ها گرفته تا مواد غلیظ تر مانند خمیر کیک، این دستگاه بدون هیچ گونه مشکلی به راحتی و راحتی از عهده ی آنها برمی آید علاوه بر این، می توان از آن برای درست کردن انواع نوشیدنی ها و اسموتی ها در کافی شاپ ها و ویتامینه ها استفاده کرد. در ضمن، تیغه ۵۰ سانتی متری همزن به راحتی درون ظروف گود جای می گیرد و آنرا به صورت مداوم می توان از ظرفی به ظرف دیگر جابجا کرد.

BURAX

ساندویچ میکر

مدل BMG57E



قدرت ۶/۳ کیلووات

ساخت چین

دو درب بزرگ

دارای ولوم تنظیم حرارت

جنس بدنه استیل

برق مصرفی تک فاز

۵۰ تا ۳۰۰ درجه سانتی گراد

زمانی که بخواهید در کمترین زمان ممکن خوشمزه‌ترین شام را تهیه کنید، نیاز به دستگاه ساندویچ ساز دارید. ساندویچ میکر یک دستگاه فوق‌العاده کاربردی است که با کمترین زمان و بدون هیچ خستگی به شما این امکان را می‌دهد که بهترین غذا را تهیه کنید. یکی از بهترین مدل‌های بازار، ساندویچ میکر دو خانه براکس است. این محصول از برند براکس بوده که ساخت کشور چین و قابلیت‌های جذابی دارد. دستگاه این ساندویچ ساز دارای وزن ۱۴ کیلوگرم است و به دلیل طراحی زیبایی که دارد در محیط آشپزخانه و محل کار قابل استفاده است. قدرت موتور دستگاه ۳۶۰۰ وات است و به دلیل داشتن سیستم قطع خودکار به عنوان یک محصول بهینه در مصرف انرژی شناخته می‌شود. محدود دمای تولید شده دستگاه متناسب با نیاز کاربر چیزی حدود ۵۰ تا ۳۰۰ درجه سانتی‌گراد است. اگر می‌خواهید یک ساندویچ ساز جمع و جور و باکیفیت داشته باشید، خرید ساندویچ ساز دو خانه براکس توصیه می‌شود.

- دارای قابلیت تنظیم دما متناسب با نیاز کاربر
- دارای پوشش ضد چسب برای عدم چسبیدگی غذا به صفحه
- دارای طراحی بسیار شیک و جمع و جور
- دارای قابلیت قطع خودکار حرارت دستگاه
- قابل استفاده در محیط‌های خانگی و کار
- قیمت مناسب و مقرون به صرفه

BURAX

ساندویچ میکر

مدل TCG811E



قدرت ۲۲۰۰ وات

تک درب

دارای ولوم تنظیم حرارت

جنس بدنه استیل ۳۰۴

برق مصرفی تک فاز

۵۰ تا ۳۰۰ درجه سانتی گراد

ساندویچ میکر بُراکس محصولی کارآمد و حرفه‌ای از برند معتبر براکس یکی از بهترین انتخاب‌ها برای کافه‌ها و رستوران‌ها به شمار می‌رود. این دستگاه با طراحی جذاب، بدنه‌ای از جنس استیل و صفحه پخت سرامیکی و چدنی، به کاربران امکان تهیه‌ی ساندویچ‌های لذیذ و ترد را در کمترین زمان ممکن می‌دهد. اگر به دنبال ارتقای کیفیت خدمات خود هستید، ساندویچ میکر بُراکس انتخابی ایده‌آل خواهد بود که می‌تواند نیازهای رستورانی و کافی‌شاپی شما را به بهترین شکل ممکن برآورده کند. ساندویچ میکر بُراکس دارای طراحی و ساختاری محکم و مقاوم است که به طور خاص برای محیط‌های تجاری طراحی شده است. بدنه استیل و صفحه‌های سرامیک و چدن این دستگاه، عمر طولانی و قابلیت تحمل استفاده مکرر را تضمین می‌کنند. همچنین با قدرت ۲۲۰۰ وات این دستگاه از توان حرارتی بالایی برخوردار است که موجب سرعت بیشتر در تهیه ساندویچ‌های خوشمزه و باکیفیت می‌شود. تنظیم دمای حرارت این دستگاه نیز به راحتی از طریق ولوم کنترل صورت می‌گیرد و به کاربران امکان کنترل دقیق بر روی دمای پخت را می‌دهد. با استفاده از این دستگاه، ساندویچ‌هایی با کیفیت و طعم بی‌نظیر تهیه می‌کنید که می‌تواند مشتریان را به سمت کافی‌شاپ یا رستوران شما جذب کند. این ساندویچ میکر به شما اجازه می‌دهد که تعداد زیادی ساندویچ را در کمترین زمان تهیه کنید و این امر موجب افزایش سرعت سرویس‌دهی به مشتریان می‌شود.

- تک خانه با سایز متوسط
- جنس بدنه استنلس استیل
- توان مصرفی ۲۲۰۰ وات
- ابعاد ۴۶ × ۳۷ × ۱۹ سانتی متر
- وزن ۲۰ کیلوگرم
- محدوده دما ۵۰ تا ۳۰۰ درجه سانتی گراد

وافل تخم مرغی BURAX



مدل TW-B6

قدرت ۱۸۰۰ وات

طرح تخم مرغی

جنس بدنه استنلس استیل

برق مصرفی تک فاز

دارای صفحه چدن نجسب

وزن ۶ کیلوگرم

با وافل ساز تخم مرغی براکس خوشمزه ترین، ترد ترین و شیرین ترین نان را با بافت نرم و ظاهر بیسکوئیتی آماده کنید و برای سرو یک میان وعده خوشمزه و یا صبحانه به میز مشتریان خود ببرید. ترکیب آرد، شکر، تخم مرغ و روغن و ریختن مواد در خانه های این دستگاه وافل ساز شکلی شبیه به **تخم مرغ** به آن ها می دهد که با شکلات، مربا، عسل و ... فوق العاده است. دستگاه وافل ساز براکس نمونه وافل ساز صنعتی مرغوب و درجه یک برای آماده کردن انواع وافل های خوشمزه و ترد در مدت زمان بسیار کوتاه است که می توانید با اضافه کردن اش به لیست منویی خود، مشتریان بسیاری را جذب نمایید. عملکرد و کارکرد فوق العاده این دستگاه، حرفه ای بودن سازنده آن را نشان می دهد که می تواند در کمترین زمان برای شما پخت انواع نان وافل را آماده نماید. وافل ساز براکس قادر به تهیه نان به شکل تخم مرغ است وزن دستگاه ۶ کیلوگرم است که کمترین **فضا و وزن** را برای جابجایی دارد. توان مصرفی وافل براکس تخم مرغی برابر با ۱۸۰۰ وات که نتیجه آن ارائه بازخورد به بهترین شکل ممکن است. پوشش ساختاری دستگاه را از **استنلس استیل** قرار داده اند تا خیال مصرف کننده را از بابت **استقامت و مقاومت** دستگاه راحت سازد. صفحات آن را نیز از **چدن نجسب** ساخته اند تا مانع از چسبیدن مواد وافل به این صفحه ها شود.

BURAX

وافل ساز مربعی

مدل TCG804F2



قدرت ۲۴۰۰ وات

درای دودرب و هشت خانه

جنس بدنه از استیل

جنس صفحه تفلون نچسب

دارای ولوم تنظیم حرارت و زمان

دارای ترموستات و دو المنت

وزن دستگاه ۱۷ کیلوگرم

درجه حرارت ۵۰ تا ۲۵۰ سانتی گراد

این نان ترد و شیرینی که مشابه بیسکوئیت ولی با بافتی لطیف تر و نرم تر است، از ترکیب موادی نظیر آرد، شکر، روغن و تخم مرغ به دست می آید. لازم است تا شما برای تهیه این شیرینی دلچسب، مواد مخلوط شده را درون دستگاه وافل ساز در قسمت صفحه محصول که به شکل **قالب مربعی** است بریزید و درب دستگاه را بر روی آن قرار دهید تا مجموعه از وافل های خوشمزه را مهیا نمایید. وافل ساز برآکس را باید یکی از بهترین ها در این مجموعه به شما معرفی نماییم. در واقع این دستگاه ساخت کشور چین در دسته بهترین محصولات تولیدی این شرکت بزرگ است، که توانسته با بکارگیری تکنیک های لازم و ضروری در ساخت این محصولات صنعتی، از عالی ترین ها در این صنعت شناخته شود. این وافل ساز دو درب با **هشت خانه** دارد (هر درب شامل ۴ خانه است) که این قابلیت امکان تهیه تعداد وافل های بیشتری را برای مصرف کننده فراهم می آورد. صفحه های تعیین شده برای این محصول **تفلون نچسب** است که مانع از چسبیدن مواد خوراکی به آن می شود که این خود باعث خواهد شد تا وافل هایی با کیفیت بالا را برای مشتریان تهیه نمایید. جنس بدنه این دستگاه از **استیل و تفلون** است که این جنس استقامت محصول را در برابر **خط و خش و حتی حرارت** ایجاد شده حفظ می کند. توان مصرفی **۲۴۰۰ وات** وافل ساز نیز سبب برقراری بهترین کارکرد برای دستگاه و خروجی بی نظیر برای مصرف کننده می شود. محصول فوق از قابلیت های دیگر نظیر **تایمر، ترموستات و دو المنت** برخوردار شود.

BURAX

اجاق گاز چینی

مدل BM-1 CN



منبع تغذیه گاز شهری و گاز مایع

جنس بدنه استیل ضد زنگ

تعداد شعله یی عدد

کاربرد رومیزی

دارای پایه

اجاق گاز چینی برآکس یکی از گزینه‌های کم‌حجم، باکیفیت و کاربردی‌ست که برای استفاده در فضاهای محدود مانند کافه‌های سیار، کیوسک‌های تهیه غذا، سفره‌خانه‌ها یا آشپزخانه‌های کوچک طراحی شده است. این اجاق با یک شعله و بدنه‌ای از استیل ضدزنگ ساخته شده که در برابر حرارت، رطوبت و لکه‌گیری مقاومت مثال‌زدنی دارد و به راحتی تمیز می‌شود. طراحی آن رومیزی و جمع‌وجور است و به دلیل برخورداری از پایه‌های مقاوم، ثبات خوبی روی سطح‌های مختلف دارد. از ویژگی‌های این مدل امکان استفاده از گاز شهری و گاز مایع است؛ این انعطاف‌پذیری باعث می‌شود تا بتوان آن را هم در محیط‌های ثابت و هم در شرایط سیار یا اضطراری به کار گرفت. شعله قدرتمند این دستگاه برای پخت‌وپز سریع و یکنواخت مناسب است و توزیع حرارت را به شکلی مؤثر انجام می‌دهد. اگر به دنبال اجاق گاز صنعتی و ساده هستید که در عین حال کیفیت ساخت بالا، مصرف بهینه و دوام قابل اتکا داشته باشد، اجاق گاز یک‌شعله برآکس انتخابی شایسته برای کاربری حرفه‌ای خواهد بود. برای تکمیل توضیح این محصول باید درباره آن گفت که این اجاق گاز با نام **اجاق وُک یا وُک‌گاز** نیز شناخته می‌شود. این اجاق نوعی اجاق گاز صنعتی‌ست که برای پخت‌وپز در ظروف گود و نیم‌کروی مانند وُک طراحی شده است. این دستگاه در آشپزخانه‌های صنعتی، رستوران‌های آسیایی و محیط‌هایی که به پخت سریع با شعله بسیار قوی نیاز دارند، کاربرد دارد.

BURAX

سرخ کن برقی

مدل TEF131 V



برق مصرفی تک فاز

تعداد لگن یک عدد

حجم مخزن ۱۳ لیتر

جنس بدنه استیل ضد زنگ

حداکثر دما ۱۰۰ درجه سانتی گراد

دارای ولوم تنظیم درجه حرارت

دارای تایمر و ترموستات

سرخ کن برقی تک لگن برآکس به جهت آشپزی بهتر و ساده تر به کمک آشپزان آمده تا مواد غذایی نظیر سیب زمینی، مرغ، قارچ، ماهی و ... را به صورت سرخ شده برای شما آماده نماید. در واقع آشپزی با سرخ کن برآکس راحت شده است و اگر قصد دارید تا یک سرخ کن صنعتی با کیفیت و قیمت مناسب را خریداری نمایید ما به شما سرخ کن برآکس را پیشنهاد می کنیم. کیفیت عالی، کم مصرف بودن و همچنین داشتن قیمت مناسب از ویژگی های مهم و اصلی این دستگاه است که مناسب برای استفاده در هتل ها، غذاخوری ها، مطبخ ها و ... می باشد. ظرفیت مخزن سرخ کن صنعتی برآکس ۱۳ لیتر است طراحی ساده ولی جذاب آن نگاه هر متقاضی را به خود جلب نموده که می توانید برای خریدش از شرکت برآکس اقدام کنید برق مصرفی آن از نوع تک فاز است و برای تأمین انرژی مورد نیازش تنها نیاز به اتصال دوشاخه به پریز برق شهری را خواهید داشت. این مدل سرخ کن که برای سرخ کردن های عمیق استفاده می شود، قادر است تا دمای روغن را در مخزن به ۱۰۰ درجه سانتی گراد برساند تا مواد غذایی به خوبی مغز پخت شوند. این سرخ کن با ظرفیت ۱۳ لیتری از استیل ضد زنگ ساخته شده است که دوام و مقاومت دستگاه را افزایش می دهد. استیل خاصیت ضد زنگی داشته و به راحتی قابل شستشو است. علاوه بر این از تجمع آلودگی در بدنه نیز جلوگیری می نماید. به منظور تخلیه آسان روغن، سرخ کن تک لگن برآکس به شیر تخلیه مجهز شده است که جهت سرعت بخشیدن به فرایند پخت و پز، ویژگی مهمی محسوب می گردد. با بهره گیری از شیر تخلیه، انتقال یا دفع ناقص روغن از بین می رود. همچنین، تمیز کردن و نگهداری از سرخ کن را فوق العاده آسان می سازد و به کاربران کمک می کند زمان کمتری را برای نظافت و زمان بیشتری را برای پخت غذاهای خوشمزه صرف کنند.

BURAX¹¹

سرخ کن برقی

مدل TEF132 V



برق مصرفی تک فاز

تعداد لگن دو عدد

حجم مخزن ۱۳+۱۳ لیتر

جنس بدنه استیل ضد زنگ

حداکثر دما ۱۰۰ درجه سانتی گراد

دارای ولوم تنظیم درجه حرارت

دارای تایمر و ترموستات

سرخ کن دو لگن برآکس به واسطه دارا بودن دو مخزن یا لگن ۱۳ لیتری به شما کمک می‌کند، حجم بالایی از مواد غذایی را به سرعت و به صورت یکنواخت سرخ کرده و در اختیار مشتریان قرار دهید. از اینرو، با تقاضای آشپزخانه‌های شلوغ مطابقت دارد، خواه در حال اداره یک رستوران باشید یا به فکر راه‌اندازی فست فود بزرگ باشید، این سرخ کن مکمل عالی برای آشپزخانه شما خواهد بود. مخزن بزرگ دوقلو برای سرخ کردن ماهی، میگو، مرغ، سیب زمینی، پیاز حلقه‌ای، بال سوخاری یا دونات‌های ترد و خوشمزه ایده‌آل است و پس از اتمام سرویس از طریق شیر تخلیه تعبیه شده برای هر مخزن، می‌توانید به راحتی روغن را تخلیه کرده و لگن‌ها را تمیز کنید. سیستم گرمایشی المنتی در نظر گرفته شده برای هر مخزن سرخ کن دو لگن برآکس از قدرت بالایی برخوردار است و توسط برق تک فاز ۲۲۰ ولت کار می‌کند. این دستگاه دارای ترموستات قابل تنظیم است که امکان کنترل دقیق دما را برای نتایج عالی در اختیارتان قرار می‌دهد و دمای یکنواخت مخازن را حفظ می‌کند. تمامی اجزای سرخ کن دو لگن برآکس از استیل ضد زنگ ساخته شده‌اند به جز دسته‌های سبد توری و دستگیره درپوش مخازن که برای جلوگیری از سوختگی دست از پلاستیک هستند. استفاده از استیل به جهت مقاوم بودن در برابر حرارت، ضربه، خط و خش و همچنین خوردگی و زنگ زدگی، باعث دوام و طول عمر بالای سرخ کن می‌گردد. شستشو و نظافت آسان بدنه و قطعات نیز از مزایای آلیاژ استیل به حساب می‌آید که رعایت اصول بهداشتی را تضمین می‌کند. با خرید سرخ کن دو لگن برآکس قادر خواهید بود مقادیر زیادی از دو نوع مواد غذایی مختلف را در یک حرکت سرخ کنید و در وقت و انرژی شما صرفه‌جویی می‌کند. از آنجاییکه هر دو مخزن دارای کنترل قدرت و ترموستات مجزا هستند، بنابراین در صورت نیاز می‌توانید فقط از یک لگن استفاده کنید. علاوه بر اینها، این مدل به شکل رومیزی طراحی گردیده و بر روی کانتر آشپزخانه‌های صنعتی، فضای زیادی را اشغال نمی‌کند.

BURAX

سرخ کن گازی

مدل FGF-3 B



حجم مخزن ۲۵ لیتر

استیل ضد زنگ با مقاومت بالا در برابر ضربه و فشار

دارای کابین

وزن دستگاه ۴۱ کیلوگرم

دارای ولوم تنظیم حرارت

منبع تغذیه گاز شهری و گاز مایع

مجهز به شیر تخلیه

مجهز به سه برنر

سرخ کن ایستاده براکس به شکل ایستاده کابین دار طراحی گردیده که بر روی زمین قرار می‌گیرد و با دارا بودن مخزن بزرگ ۲۵ لیتری با دو سبد توری با دسته‌های روکش دار جهت پخت حجم بالایی از غذاها کاربرد دارد. ۲ سبد مجزا به کاربران اجازه می‌دهد چند نوع غذا را به طور همزمان آماده سرو کنند. این مدل که سرخ کن ایستاده یا عمودی نیز نامیده می‌شود، طوری طراحی شده که در مدت زمان کوتاهی سیب زمینی، دونات، ماهی یا مرغ و سایر غذاها را به صورت برشته شده، ترد و طلایی سرخ می‌کند، تا اطمینان حاصل شود که خواسته‌های شلوغ ترین رستوران‌ها برآورده می‌گردد. مجهز شدن به ۳ برنر یا مشعل گازی قدرتمند، گرم کردن سریع روغن را در سرخ کن گازی براکس تضمین می‌کند و گرما را به طور یکنواخت در اطراف مخزن پخش می‌کند. زمانیکه مشتری زیادی در رستوران نیست می‌توان فقط از یک مشعل استفاده کرد. این سرخ کن صنعتی گازی، انتخاب عالی برای آشپزخانه‌های حرفه‌ای است که به تجهیزات پخت و پز مطمئن و کارآمد نیاز دارند. از این رو، برای استفاده روزمره در رستوران‌های شلوغ، کافه‌ها، فست فودها، فودکورت‌ها، هتل‌ها و سایر آشپزخانه‌های صنعتی ایده‌آل است. علاوه بر این‌ها، دمای کنترل شده توسط ترموستات منجر به سرخ کردن یکنواخت غذاها می‌گردد و از سوختن آنها جلوگیری می‌کند. تنظیم دما در این سرخ کن از طریق دکمه‌های تعبیه شده به سهولت امکان‌پذیر خواهد بود. سرخ کن گازی براکس ترکیبی از ساختار مستحکم و طراحی شیک است. قسمت‌های مختلف از بدنه گرفته تا سبدهای توری، همگی از استیل ضد زنگ ساخته شده‌اند تا در مقابل حرارت دوام بیاورند. بدین وسیله، تمیز کردن تمامی بخش‌ها نیز ساده شده است. در ضمن، استفاده از استیل در سرتاسر دستگاه، جلوه‌ای شیک به آن بخشیده و نگهداری را نیز آسان نموده است. با خرید سرخ کن گازی ایستاده براکس فرصت را برای داشتن دستگاهی مدرن، شیک و حرفه‌ای از دست ندهید.

BURAX

سرخ کن برقی

مدل HEF-81



ظرفیت ۸ لیتر

برق مصرفی تک فاز

جنس بدنه استیل ضد زنگ

تعداد لگن یک عدد

مجهز به ولوم تنظیم حرارت

دارای شیر تخلیه

حد اکثر دما ۳۰۰ درجه سانتی گراد

مجهز به ترموستات

بی شک افتتاح یک رستوران، فست فود، هتل و یا ... نیاز به خرید تجهیزاتی دارد که از این میان باید به سرخ کن اشاره نماییم. سرخ کن برقی براکس از همین دست محصولات است که با کیفیت بالایی به خریداران عزیز معرفی می شود که قادر به سرخ کردن مواد غذایی در کم ترین زمان ممکن به صورت یکدست و کامل می باشد. سرخ کن براکس با وزن ۳ کیلوگرم و ظرفیتی معادل ۸ لیتر که کاربردی برای استفاده در مصارف بسیار خواهد بود. همانطور که در تصویر مشاهده می کنید این دستگاه طراحی دارد به صورت رومیزی که با قرار دادنش بر روی میز می توان از آن نهایت استفاده را برد. بدنه سرخ کن را استیل ۳۰۴ ساخته که ضمن بخشیدن رنگ و جلای خاص به محصول سبب شده تا دستگاه از مقاومت بالایی برخوردار شود. در واقع این پوشش دستگاه را از حرارت، زنگ زدگی، ضربه و ... محافظت می کند و مانع از تجمع چربی زیاد بر روی آن می شود به طوریکه برای تمیز کردن تنها کفایت تا یک دستمال مرطوب را به بدنه بکشید. این سرخ کن برقی توانایی این را دارد دمای روغن را به ۳۰۰ درجه سانتی گراد رساند که این خود در سرخ کردن یکدست مواد غذایی به شدت تأثیر گذار است. دسته سبک قرار گرفته بر روی آن به هیچ عنوان گرما را جذب خود نمی کند لذا اپراتور به راحتی می تواند از آن استفاده نماید. همچنین مجهز شده به ولوم تنظیم حرارت که با کمک آن می توان دما را تنظیم کرد. ترموستات بکار رفته در ساخت این محصول این قابلیت را برای کاربر ایجاد می کند تا بتوان دمای روغن را در داخل سرخ کن ثابت نگه داشت و مانع از سوختگی مواد و یا حتی روغن شد.

BURAX

سرخ کن برقی

مدل HEF-82



ظرفیت ۸+۸ لیتر

برق مصرفی تک فاز

تعداد لگن دو عدد

وزن ۶ کیلوگرم

جنس بدنه استیل ضد زنگ

مجهز به ولوم تنظیم حرارت

دارای شیر تخلیه

حد اکثر دما ۳۰۰ درجه سانتی گراد

مجهز به ترموستات

سرخ کن برقی دو لگن برآکس یک دستیار حرفه ای برای شما در محیط کاری در جهت سرخ کردن یکدست مواد غذایی است تا با مغز پخت کردن این مواد، مزه لذیذ تری از انواع این غذاها را برای مشتری به وجود آورید. پس از افتتاح فست فود، رستوران، هتل و ... خرید این تجهیزات به شدت توصیه می شود چرا که ضمن سرعت بخشی در امورات کاری تان باعث می شود تا طعم های لذیذ تری از انواع غذاها را در پیش داشته باشید. همانطور که در تصویر می بینید، این سرخ کن دارای دو مخزن یا سبد با ظرفیت های ۸ لیتر است که در مجموع به ۱۶ لیتر می رسد. برای این سرخ کن رومیزی ۸+۸ لیتری برآکس پوشش بادوام و مقاومی به نام استیل ۳۰۴ در نظر گرفته شده که سبب می شود تا محصول در برابر هر نوع ضربه، حرارت، زنگ زدگی و ... مقاوم شود. همچنین این پوشش برای بدنه به گونه ای طراحی شده که مواد چربی را به خود جذب نمی کند که این خود ضمن بهداشت دستگاه سبب می شود تا در زمان تمیز کردن این سرخ کن صنعتی تنها نیاز باشد تا با یک دستمال مرطوب آن را تمیز نمایید. در خصوص حمل آن نیز باید به وزن ۶ کیلوگرمی اش اشاره نماییم که جابجایی را به راحتی ممکن می سازد. قدرت دمای ۳۰۰ درجه سانتی گراد سرخ کن برآکس این قابلیت را برای مصرف کننده برقرار ساخته تا مواد غذایی را بتواند خوب مغز پخت کند. همچنین وجود ترموستات در آن نیز برای ثابت نگه داشتن دمای روغن بوده تا از سوخته شدن مواد غذایی و حتی روغن جلوگیری کند. خبر خوب دیگر که برای کاربران از بابت سرخ کن برقی دو لگن برآکس وجود دارد این است که دسته محصول اصلاً گرما را به خود جذب نمی کند که این ویژگی امکان تکان دادن آن را حتی در زمان پخت برای اپراتور فراهم می آورد. برای سرخ کردن آن هم با بهترین کیفیت، صفحه نمایشی بر روی این وسیله تجهیز نموده اند تا بتوان دمای مورد نظر را تنظیم نمود.

BURAX

کانتر گرم رومیزی

مدل BM165BT2



قدرت المنت ۱۲۰۰ وات

مجهز به شیر تخلیه

دارای ترموستات جهت تنظیم دما

دارای دو لگن ۱/۲

جنس بدنه استیل ضد خش

جنس بن ماری استیل ۳۰۴ بهداشتی

بازه دمای نگهداری ۳۰ تا ۸۶ درجه سانتی گراد

هر رستوران دار یا آشپزی می داند که کیفیت نهایی غذا فقط به طعم پخت اولیه نیست، بلکه به دمای سرو نیز بستگی دارد. اینجاست که کانتر گرم برآکس وارد عمل می شود: طراحی شده برای حفظ حرارت غذا بدون آن که کیفیت، طعم یا رطوبت آن قربانی شود. این مدل به دو لگن ۱/۲ مجهز شده است؛ یعنی شما می توانید به صورت هم زمان دو نوع غذا را گرم و آماده نگه دارید. مثلاً در خط سلف سرویس، برنج و خورش را در دو لگن مجزا قرار دهید، بدون نگرانی از ترکیب طعم یا افت حرارت کانتر گرم برآکس با بدنه استیل دو جداره عایق دار طراحی شده و المنت ۱۲۰۰ واتنی آن با قدرت عمل می کند، درحالی که دمای یکنواخت را به صورت غیرمستقیم از طریق آب گرم منتقل می کند. اما فراتر از اعداد و مشخصات، چیزی که در محیط کاری اهمیت دارد، راحتی استفاده و اطمینان عملکرد است. کانتر گرم دو لگن برآکس با شیر تخلیه داخلی، کار شست و شو را ساده می کند؛ ولوم کنترلی در دسترس هم به شما اجازه می دهد دما را بسته به نوع غذا، به راحتی تنظیم کنید. پرسنل آشپزخانه، خصوصاً در ساعات شلوغ، نیاز به تجهیزاتی دارند که سرعت، دقت و بی دردسر بودن را در کنار هم ارائه دهند. این مدل دقیقاً برای همین موقعیت ها ساخته شده است. برای فست فودها، کترینگ ها، آشپزخانه های کوچک هتل یا رستوران هایی که فضای زیادی برای تجهیزات بزرگ ندارند، گزینه ای کم جا، سبک، کم مصرف و چندکاره است. این دستگاه در سکوت و بی ادعا، کاری حیاتی انجام می دهد: حفظ استاندارد غذای گرم، بدون افت کیفیت. بنابراین می توان گفت با خرید بن ماری و سرو غذای گرم، اعتبار کسب و کار شما حفظ می شود.

کانوکشن برقی FIMAR



مدل CMP423 M

ساخت ایتالیا

قدرت ۲/۸۵ کیلو وات

پنل کاربری مکانیکی

دارای چهار طبقه

ابعاد سینی ۴۵ در ۳۴ با عمق ۷/۵ سانتی متر

برق مصرفی تک فاز

جنس بدنه استیل ضد خش

این فر صنعتی برقی دارای فن و سیستم گردش هوا است که می‌تواند هوای گرم را در داخل فر به‌طور یکنواخت پخش کند؛ این فرایند باعث می‌شود غذا، شیرینی و کیک به‌طور یکسان پخته شوند. علاوه بر این، گرما و رطوبت داخل فر قابل تنظیم است که امتیاز بزرگی برای فرهای کانوکشن محسوب می‌گردد و باعث می‌شود روی غذا ترد و داخل آن کاملاً نرم و پخته باشد. قطعات استفاده شده و استانداردهای در نظر گرفته شده برای ساخت این مدل فر کانوکشن همگی مطابق با استانداردهای کشور ایتالیا هستند که کیفیت و دوام دستگاه را در استفاده طولانی‌مدت و حجم بالا تضمین می‌کند. کانوکشن برقی فیمار ایتالیا دارای ۴ سینی برای قرار دادن مواد غذایی بیشتر در طبقات مختلف است. ابعاد هر سینی ۴۵ در ۳۴ سانتی متر در نظر گرفته شده و عمق هر سینی ۷/۵ میلی‌متر است. محدوده زمان را در این فر می‌توان از ۱ تا ۱۲۰ دقیقه تنظیم کرد. همچنین، با توجه به نوع پخت و مواد غذایی، دمای داخل کابین قابل تنظیم از ۵۰ تا ۲۸۵ درجه سانتی گراد است. که دست کاربر را در آماده‌سازی هر گونه وعده غذایی باز می‌گذارد. تنظیمات به صورت مکانیکی و از طریق ولوم‌های مندرج به سهولت صورت می‌گیرد. درون کابین این فر کانوکشن، یک عدد فن قوی تعبیه شده است که با گردش یکنواخت هوا، دما را به‌طور مساوی در سراسر محفظه پخش کرده و موجب پخت یکنواخت و سریع انواع غذاها و شیرینی‌ها می‌شود. جهت دوام بیشتر و رعایت موارد بهداشتی جنس بدنه فر را از استنلس استیل تولید کرده‌اند. شیشه دو جداره درب فر قابلیت جا به جایی دارد. در ضمن، داخل فر از روشنایی مطلوب نیز برخوردار است تا رصد کردن فرایند پخت به سهولت صورت بگیرد.

پخت یکنواخت و سریع انواع غذا و شیرینی

حفظ رطوبت با سیستم رطوبت ساز داخلی

کامبی آون FIMAR

مدل CMP423 D



ساخت ایتالیا

قدرت ۳/۲ کیلو وات

کنترل دیجیتال

دارای ۹۹ برنامه پخت

پیش گرمایش خودکار همراه با رطوبت ساز

تنظیم دیجیتال تزریق آب

دارای چهار طبقه

ابعاد سینی ۴۵ در ۳۴ با عمق ۷/۵ سانتی متر

برق مصرفی تک فاز

حداکثر ۳ چرخه پخت خودکار

کانوکشن برقی فیمار از قدرتمندترین فرهای برقی موجود در بازار است که برای پخت انواع مواد غذایی استفاده می شود بدنه این فر برقی از استیل ضد زنگ با کیفیت بالا تهیه شده و دارای مقاومت فوق العاده ای در برابر حرارت و ضربه است ابعاد این فر برقی ۳۴ در ۴۵ سانتی متر و عمق آن ۷.۵ سانتی متر است و وزن آن ۲۸ کیلوگرم می باشد. به همین خاطر، این فر را می توان به صورت رومیزی در انواع آشپزخانه های صنعتی و خانگی مورد استفاده قرار داد. فر ۴ سینی فیمار به گونه ای طراحی شده است که تهیه انواع کیک و شیرینی، مرغ و ماهی، پیتزا، نان و سایر غذاها را به سادگی امکان پذیر می سازد. به همین دلیل، این دستگاه را می توان به عنوان یک فر برقی چندمنظوره معرفی کرد، این فر برقی دارای ۴ سینی با ابعاد ۴۵ در ۳۴ سانتی متر است که برای پخت انواع مواد غذایی ایده آل می باشد. فن خنک کننده و رطوبت ساز موجود در کانوکشن برقی فیمار موجب توزیع یکنواخت حرارت درون فر می گردد. شرکت فیمار در طراحی این فر از لامپ هالوژنی استفاده کرده است که به کنترل فرآیند پخت در مراحل گوناگون یاری می رساند. این فر با ۹۹ برنامه پخت یک دستیار کامل و حرفه ای برای شما محسوب میشود.

کامبی آون FIMAR

مدل CMP 4 GPD



ساخت ایتالیا

قدرت ۶/۳ کیلووات

کنترل دیجیتال

دارای ۹۹ برنامه پخت

پیش گرمایش خودکار همراه با رطوبت ساز

تنظیم دیجیتال تزریق آب

دارای چهار طبقه

ابعاد سینی ۶۰ در ۴۰ با عمق ۷/۵ سانتی متر

برق مصرفی تک فاز

حداکثر ۳ چرخه پخت خودکار

کامبی آون فیمار محصولی از برند ایتالیایی فیمار، این شرکت در زمینه ساخت انواع فر برقی سرآمد بوده است. این محصول دارای یک فن در داخل است تا از گرمای بیش از حد محافظت کند. دمای داخل فر به راحتی قابل تنظیم است تا از پخت کامل و یکنواخت اطمینان حاصل شود. این محصول دارای سینی در ابعاد ۶۰ در ۴۰ با عمق ۷/۵ سانتی متر می باشد. دستگاه کانوکشن فر برقی از جنس استیل استنلس ساخته شده است. وزن این فر ۴۵ کیلوگرم است که فضای زیادی از آشپزخانه‌های صنعتی را پر نمی کند. همچنین این دستگاه دارای تایمر هوشمند با ۱۱ الی ۱۲۰ دقیقه بوده و ۶/۳ کیلووات توان مصرفی را دارد. این دستگاه ساخت کشور ایتالیا می باشد. و از ولتاژ ۲۳۰ استفاده می کند. این فر قابلیت تنظیم ۹۹ برنامه را دارد، شما فقط یک بار مشخصات آشپزی خود را وارد می کنید، دستگاه به طور خودکار آنها را ذخیره می کند تا بتوانید چندین بار از برنامه استفاده کنید. این محصول برای استفاده در شیرینی فروشی ها، هتل ها، نانوایی ها و غیره مناسب است. این دستگاه دارای لامپ هالوژنی است که بسیار بادوام و طول عمر بالایی دارد و به شما کمک می کند تا زمان پخت را در فر به راحتی مشاهده کنید. کانوکشن فر برقی صنعتی دارای استیل استنلس بوده و این استیل یکی از با کیفیت ترین آلیاژ موجود در جهان می باشد. استیل ضد زنگ استنلس به دلیل مقاومت در برابر شرایط فیزیکی و شیمیایی که در معرض آن قرار می گیرد، یک ماده بادوام است.

کامبی آون FIMAR

مدل TOP 6D



ساخت ایتالیا

قدرت ۱۰/۸ کیلووات

کنترل دیجیتال

دارای ۹۹ برنامه پخت حداکثر

تنظیم تخلیه بخار

تنظیم دیجیتال تزریق آب

پیش گرمایش اتوماتیک

دارای ۶ طبقه

ابعاد سینی ۶۰ در ۴۰ با عمق ۸ سانتی متر

دارای ۲ فن اتوماتیک

کامبی آون برقی فیمار با طراحی دیجیتال و عملکرد فوق العاده، ترکیبی از پخت با جریان هوا و بخار مستقیم را ارائه می دهد و به شما کمک می کند انواع غذاها، نان ها و شیرینی ها را با کیفیتی استثنایی آماده کنید. این مدل از دو فن اتوماتیک بهره می برد که هوا را به صورت یکنواخت در داخل محفظه به گردش درمی آورند و فرآیند پخت غذا را بهبود می بخشند. رطوبت ساز دیجیتال این کامبی آون همراه با تنظیم تزریق آب به صورت الکترونیکی، امکان حفظ رطوبت مناسب در طول پخت را فراهم می کند تا غذاهایی با بافت نرم و خوش عطر آماده سرو شوند. کنترل پنل دیجیتال همراه با نمایشگر رنگی دسترسی به ۹۹ برنامه پخت از پیش تنظیم شده را میسر می سازد و امکان اجرای تا ۴ چرخه پخت به صورت اتوماتیک در یک برنامه را دارد. پیش گرمایش اتوماتیک، تنظیم تخلیه بخار و سیستم پیشرفته ای برای تسریع حذف رطوبت از محفظه، همگی باعث می شوند تجربه ای کاملاً بی نقص در پخت داشته باشید. همچنین، این دستگاه با سنسور دمای مرکزی و کنترل فن در ۵ سرعت مختلف، دقت پخت را به سطحی بی نظیر می رساند. از نظر ابعاد و ظرفیت، کامبی آون برقی فیمار قادر است ۶ سینی در ابعاد ۴۰ در ۶۰ سانتی متری را در عمق ۸ سانتی متر در خود جای دهد. دمای کاری دستگاه بین ۵۰ تا ۲۶۰ درجه سانتی گراد قابل تنظیم است و با توان الکتریکی ۱۰/۸ کیلووات و ورودی برق ۲۳۰ ولت برای محیط های مختلف نیمه صنعتی و صنعتی مناسب است. بدنه تمام استیل، درب شیشه ای دو جداره و نور داخلی کار با دستگاه را آسان و ایمن می کنند.

کامبی آون FIMAR

مدل TOP 10D



ساخت ایتالیا

قدرت ۱۶/۱ کیلووات

کنترل دیجیتال

دارای ۹۹ برنامه پخت حداکثر

تنظیم تخلیه بخار

تنظیم دیجیتال تزریق آب

پیش گرمایش اتوماتیک

دارای ۱۰ طبقه

ابعاد سینی ۶۰ در ۴۰ با عمق ۸ سانتی متر

دارای ۲ فن اتوماتیک

کامبی آون برقی فیمار دستگاہی است که با بخار و گرما، غذاها را به شاهکار بشقاب تبدیل می‌کند. این فر صنعتی بیشتر از آنکه یک ابزار باشد، شبیه آشپزی خونسرد و منظم است که ۹۹ دستور پخت را از بر دارد و هرگز خسته نمی‌شود. ترکیب بخار مستقیم با سیستم گردش هوای هوشمند و ۱۰ سینی استاندارد ۶۰ در ۴۰ سانتی متر دقیقاً همان چیزی است که رستوران، نانوا، پیتزافروشی و قنادی‌ها برای ارتقای کیفیت پخت به آن نیاز دارند. بدنه استیل ضدزنگ و درب دو جداره با شیشه‌ی داخلی قابل جدا شدن، نشان می‌دهند در فر کامبی آون فیمار حتی به ریزترین جزئیات نیز توجه شده است. از طرف دیگر، دو فن سانتریفیوژ با عملکرد معکوس خودکار تضمین می‌کنند که تمام قسمت‌های غذا مغز پخت شده و نسوزد. در صورتیکه بخار زیادی درون محفظه جمع شد، کافیست سیستم تخلیه‌ی بخار تنظیم گردد؛ یعنی همه‌چیز تحت کنترل کاربر خواهد بود. در فر کامبی آون برقی می‌توان تا ۴ چرخه‌ی پخت را پشت سر هم به صورت اتوماتیک تعریف کرد و با وجود این قابلیت، دیگر لازم نیست حین آشپزی بالای سر دستگاه ایستاد. از پیش‌گرمایش اتوماتیک گرفته تا تنظیم دیجیتال تزریق آب، سنسور مرکزی برای کنترل دمای مواد غذایی و ۵ سرعت فن، همه طراحی شده‌اند تا حتی سخت‌گیرترین سرآشپه‌ها هم راضی بمانند. محدوده‌ی دمایی دستگاه از ۵۰ تا ۲۶۰ درجه‌ی سانتی‌گراد در نوسان است؛ یعنی چه برای پخت نان حجیم باشد، چه استیک آبدار، فر دقیقاً همان شرایط ایدال را فراهم می‌آورد دستگاه کامبی آون فیمار شریک تمام عیار آشپزی است. دستگاهی که با ترکیب بخار و هوای داغ، به آشپه‌ها این امکان را می‌دهد تا به جای نگرانی از خام ماندن یا سوختن غذا، فقط به فکر تزئین و سرو آن باشید.

کامبی آون FIMAR

مدل TOP 10T



ساخت ایتالیا

قدرت ۱۶/۱ کیلو وات

پخت ترکیبی بخار مستقیم

دارای ۳ فن اتوماتیک و رطوبت ساز

ناج کنترل با ۱۲۰ برنامه پخت

حداکثر ۶ چرخه پخت خودکار

تنظیم تخلیه بخار

تنظیم دیجیتال تزریق آب

پیش گرمایش اتوماتیک

دارای ۱۰ طبقه

ابعاد سینی ۶۰ در ۴۰ با عمق ۸ سانتی متر

اگر به دنبال دستگاهی حرفه ای برای پخت انواع غذا با کیفیت عالی هستید کامبی آون فیمار با پخت ترکیبی یک انتخاب بی نظیر است. این دستگاه با بهره گیری از تکنولوژی پیشرفته بخار و حرارت ترکیبی، امکان پخت سالم تر، سریع تر و باکیفیت تر را فراهم می کند. استفاده از فر کامبی صنعتی فیمار در رستوران ها، هتل ها و آشپزخانه های بزرگ باعث افزایش بهره وری و کاهش اتلاف انرژی می شود. این فر با طراحی چند طبقه، امکان پخت همزمان غذاهای متنوع مثل گوشت، مرغ، سبزیجات و شیرینی را فراهم می کند، بدون اینکه طعم یا بو ها به هم منتقل شوند با سه حالت اصلی (بخار خالص، حرارت خشک، و ترکیب بخار + حرارت) می توان بهترین نتیجه پخت را داشت. این ویژگی برای غذاهای ایتالیایی، آسیایی و مدیترانه ای بسیار کاربردی است دارای نمایشگر لمسی با امکان ذخیره سازی برنامه های پخت مختلف است. این قابلیت باعث سرعت عمل بالا در آشپزخانه های صنعتی می شود. عایق کاری دقیق و سیستم گردش هوای حرفه ای موجب صرفه جویی در مصرف برق می شود. جنس استیل ضدزنگ باعث دوام بالا، مقاومت در برابر رطوبت و سهولت در شستشو می شود. فر مجهز به سنسورهای دمای داخلی است تا حرارت همیشه یکنواخت باقی بماند و از سوختن یا خام پخت ماندن غذا جلوگیری شود. فر فیمار قابلیت ذخیره چندین برنامه پخت را دارد، بنابراین در آشپزخانه های پرترافیک زمان زیادی صرفه جویی می شود. با تنظیم دیجیتال تزریق آب رطوبت داخل فر برای پخت حفظ می شود تا طعم و تازگی مواد غذایی، نان و شیرینی ماندگار بماند. کامبی آون فیمار با ۱۲۰ برنامه پخت و ۶ چرخه پخت خودکار یک دستیار حرفه ای برای شما خواهد بود .

پروفر FIMAR

مدل ALCMP423



ساخت ایتالیا

توان مصرفی ۲ کیلووات

جنس بدنه استنلس استیل

دارای ترموستات

محفظه آب در پایین کابینت

۸ سینی

ابعاد سینی ۴۵/۴۷ در ۳۵ با عمق ۷/۵ سانتی متر

دمای فر ۰ تا ۶۰ درجه سانتی گراد

برق مصرفی تک فاز

وزن دستگاه ۲۸ کیلوگرم

پروفر ۸ سینی فیمار یک دستگاه بسیار قدرتمند و با کیفیت عالی است. این محصول به عنوان یکی از گزینه‌های مقرون به صرفه و با کیفیت در دسته پروفرها شناخته می‌شود. بدنه این پروفر از آلیاژ استیل ضد زنگ ساخته شده که به دلیل مقاومت بالای آن در برابر ضربه، روغن و حرارت انتخاب شده است. این دستگاه وزنی معادل ۲۸ کیلوگرم دارد که جابجایی و نظافت آن را آسان می‌کند. این پروفر فیمار دارای ۸ سینی با ابعاد ۴۵/۴۷ در ۳۵ با عمق ۷/۵ سانتی متر است که با توجه به این ابعاد، بیشتر برای کافه‌ها، رستوران‌ها و قنادی‌ها مناسب می‌باشد. تفاوت پروفرها با فرهای کامبی آون فیمار و فرهای دیجیتالی در روش پخت آن‌هاست. در این فر، دما و بخار داغ به‌طور مستقیم و سریع وارد محفظه می‌شود و مانند زودپز عمل می‌کند. این ویژگی باعث افزایش کیفیت پخت و کاهش زمان لازم برای پخت شیرینی و نان می‌شود. این فر قادر است محفظه را تا دمای ۱ تا ۶۰ درجه سانتی گراد گرم کند که با توجه به مکانیزم کار آن، بسیار کارآمد است.

پروفر FIMAR

مدل TOP10



ساخت ایتالیا

توان مصرفی ۲ کیلووات

جنس بدنه استنلس استیل

دارای ترموستات

محفظه آب در پایین کابینت

۱۲ سینی

ابعاد سینی ۶۰ در ۴۰ سانتی متر با عمق ۷/۵ سانتی متر

دمای فر ۰ تا ۶۰ درجه سانتی گراد

برق مصرفی تک فاز

وزن دستگاه ۶۲ کیلوگرم

پروفر فیمار محصولی بسیار قوی و منحصر به فرد از برند ایتالیایی فیمار است که بر کیفیت آن تاکید زیادی داشته است. در این پروفر دما و زمان پخت تنظیم می شود تا کاربر بتواند به راحتی با دستگاه کار کند. شیشه استفاده شده در این دستگاه ایمن است، بنابراین می توانید در حین آشپزی، داخل فر و فرآیند پخت را ببینید. در جلوی محصول کلیدی برای روشن و خاموش کردن دستگاه تعبیه شده است. جنس بدنه استیل ۳۰۴ است که این دستگاه را خاص می کند، کیفیت و دوام بالایی دارد و در برابر ضربه، سایش، محو شدن حرارت و ... مقاوم است. این دستگاه قدرتمند می تواند انواع کیک، پیتزا، نان، دسر و ... را پخت کند. ۱۲ سینی در ابعاد ۶۰ در ۴۰ سانتی متر ظرفیت این دستگاه قدرتمند است که برای رستوران ها، کافه ها، شیرینی فروشی ها و ... مناسب است و به کیفیت و سرعت عملکرد آن می افزاید. این فر با اتصال به برق شروع به کار می کند، مصرف بسیار کمی دارد و نیازی به جریان ولتاژ بالا ندارد. این دستگاه دارای ترموستات می باشد. در این فر حرارت و بخار داغ، مستقیم و سریع وارد فر می شود و مانند زودپز عمل می کند و این فرآیند باعث بهبود و کیفیت پخت می شود. شرکت براکس خرید این پروفر فیمار را به شما پیشنهاد می دهد .

پروفر FIMAR

مدل TOP64



ساخت ایتالیا

توان مصرفی ۲ کیلووات

جنس بدنه استنلس استیل

دارای ترموستات

محفظه آب در پایین کابینت

۸ سینی

ابعاد سینی ۶۰ در ۴۰ با عمق ۷/۵ سانتی متر

دمای فر ۰ تا ۶۰ درجه سانتی گراد

برق مصرفی تک فاز

وزن دستگاه ۴۸ کیلوگرم

پروفر فیمار دستگاهی حرفه‌ای و کارآمد ساخت کشور ایتالیا، به منظور تخمیر و آماده‌سازی خمیر قبل از پخت در نانوائی‌ها، قنادی‌ها، رستوران‌ها و سایر واحدهای صنفی مرتبط با تولید نان، شیرینی و پیتزا طراحی شده است. این دستگاه با ایجاد شرایط محیطی ایده‌آل (دما و رطوبت کنترل شده)، فرایند تخمیر خمیر را تسریع و بهبود می‌بخشد و در نتیجه، کیفیت و بافت نهایی محصولات پخته شده را ارتقا می‌دهد. پروفر فیمار با بدنه‌ای تماماً از جنس استنلس استیل، علاوه بر استحکام و دوام بالا، بهداشت و نظافت آسان را نیز تضمین می‌کند. این دستگاه مجهز به ترموستات دقیق برای کنترل دما و محفظه آب در پایین کابینت برای تامین رطوبت مورد نیاز خمیر است. این پروفر فیمار شرایط ایده‌آل برای تخمیر یکنواخت و بهینه خمیر را فراهم می‌کند و از خشک شدن یا تخمیر بیش از حد آن جلوگیری می‌کند. ظرفیت ۸ سینی این پروفر، امکان تخمیر حجم قابل توجهی از خمیر را به طور همزمان فراهم می‌کند که برای کسب‌وکارهای با حجم تولید بالا بسیار مناسب است. توان الکتریکی ۲ کیلووات این دستگاه، عملکرد قدرتمند و سریع آن را تضمین می‌کند. ترموستات دقیق و محفظه آب، امکان تنظیم و کنترل دقیق دما و رطوبت داخل کابین را فراهم می‌کند که برای تخمیر بهینه خمیر ضروری است. پروفر فیمار در مقایسه با محصولات مشابه، به دلیل کیفیت ساخت بالاتر، کنترل دقیق‌تر دما و رطوبت و سازگاری با فرهای کامبی اون فیمار، گزینه‌ای ایده‌آل برای کسب‌وکارهایی است که به دنبال تجهیزات حرفه‌ای و باکیفیت هستند.

پروفر FIMAR

مدل ALCMP4GP



ساخت ایتالیا

توان مصرفی ۲ کیلووات

جنس بدنه استنلس استیل

دارای ترموستات

محفظه آب در پایین کابینت

۸ سینی

ابعاد سینی ۶۰ در ۴۰ با عمق ۷/۵ سانتی متر

دمای فر ۰ تا ۶۰ درجه سانتی گراد

برق مصرفی تک فاز

وزن دستگاه ۳۶ کیلوگرم

پروفر ۸ سینی فیمار محصولی بسیار قدرتمند و منحصر بفرد از برند ایتالیایی فیمار است که به کیفیت آن بسیار توجه کرده است. کلید روشن و خاموش کردن دستگاه در جلوی محصول قرار دارد. یک ولوم برای تنظیم دما و زمان پخت تعبیه شده است تا کاربر بتواند به راحتی با دستگاه کار کند. شیشه به کار رفته در این دستگاه ایمن است تا بتوانید در حین پخت و پز داخل فر و فرآیند پخت را مشاهده کنید یک کلید در جلوی محصول برای روشن و خاموش کردن دستگاه تعبیه شده است. بدنه استیل این پروفر را خاص می کند، با کیفیت و بادوام است و در برابر انواع ضربه، سایش، تغییر رنگ حرارتی و غیره مقاوم است. این دستگاه قدرتمند قابلیت پخت انواع کیک، پیتزا، نان، دسر و ... را دارد. ۸ سینی با ابعاد ۴۰ در ۶۰ سانتیمتر ظرفیت این دستگاه قدرتمند است که مناسب برای رستوران ها، کافه ها، شیرینی فروشی ها و ... است و به عملکرد آنها کیفیت و سرعت می بخشد. این فر با اتصال برق شهری شروع به کار می کند، بسیار کم مصرف است و نیازی به جریان ولتاژ بالا ندارد. در این فر حرارت و بخار داغ، مستقیم و سریع وارد فر می شود و مانند زودپز عمل می کند و این فرآیند باعث بهبود و کاهش کیفیت پخت می شود و وقت پختن نان است. این فر قابلیت گرم کردن اتاق را تا ۶۰ درجه سانتیگراد دارد که به دلیل مکانیزم کار به عنوان زودپز برای پخت انواع نان و کیک مناسب است .

فربری پیتزا FIMAR

مدل FMDW6



ساخت ایتالیا

توان الکتریکی ۹ کیلووات

جنس بدنه استیل ضد زنگ

دارای هالوژن داخلی

مجهز به پنل دیجیتال

ابعاد داخلی ۱۰۸۰ در ۷۲۰ در ۱۴۰ میلیمتر

دما فر ۵۰ تا ۵۰۰ درجه سانتی گراد

ظرفیت ۶ بشقاب

امکان تنظیم دقیق دما و زمان پخت

دارای تایمر دیجیتال، شیشه دو جداره، دارای عایق حرارتی پشم سنگ و قابلیت تنظیم دیجیتال

فر پیتزا ۶ بشقاب فیمار مانند دستیار زنگ و زبردست می‌درخشد. نصب این دستگاه به ویژه انواع حرفه‌ای آن مانند فر برقی ۶ بشقاب پیتزا فیمار راحت‌تر از فرهای قدیمی بوده و تمیز کردنش ساده‌تر از فرهای هیزمی است. همچنین این دستگاه ایمن‌تر از فرهای گازی است، به طوری که می‌توان گفت برای رستوران‌ها، فست فودها، فودکورت‌ها و آشپزخانه‌های مدرن، حکم ناجی واقعی را دارد. فر صندوقی پیتزا فیمار با **المنت‌های برقی**، پیتزاها را سریع و یکدست می‌پزد و ساختار استاندارد دارد که دارد، موجب می‌شود پاکسازی بسیار راحتی داشته باشد. مصرف برق این دستگاه معقول است و جمع و جور بودن آن اجازه می‌دهد فضای خالی بیشتری در آشپزخانه باقی بماند. این دستگاه با توان الکتریکی **۹ کیلووات** و قابلیت اتصال به برق سه فاز، امکان استفاده در محیط‌های مختلف رستورانی را به خوبی فراهم می‌کند. طراحی دقیق و استاندارد این فر، تجربه‌ای متفاوت از پخت سریع و یکنواخت، ارائه می‌دهد. پنل دیجیتال فر فیمار کنترل دما تا ۵۰۰ درجه سانتی گراد را به سادگی ممکن کرده و **تایمر دیجیتال** تعبیه شده، به مدیریت زمان پخت دقت می‌بخشد. درهای فر مجهز به شیشه پیرکس هستند که علاوه بر مقاومت حرارتی، دید کامل به داخل محفظه را فراهم می‌آورند و **عایق حرارتی** با پوشش **پشم سنگ**، از هدر رفت انرژی جلوگیری می‌کند، از این رو می‌توان گفت این دستگاه ایمنی بالایی دارد. فر برقی پیتزا ۶ بشقاب فیمار با قابلیت‌های گسترده، از جمله **کنترل دیجیتال**، **محفظه کاملاً نسوز**، **روشنایی داخلی** و **عایق‌بندی حرارتی** پیشرفته، ابزار ضروری برای هر آشپزخانه صنعتی و حرفه‌ای است. برخورداری از تکنولوژی مدرن و دوام صنعتی در این مدل منجر به پختی یکنواخت، سریع و مطمئن می‌گردد و تجربه‌ای متفاوت از تهیه پیتزا در اختیار شما قرار می‌دهد.

FIMAR

فربری پیتزا

مدل FMD 9

ساخت ایتالیا

توان الکتریکی ۱۳/۲ کیلووات

جنس بدنه استیل ضد زنگ

دارای هالوژن داخلی

مجهز به پنل دیجیتال

ابعاد داخلی ۸۰×۸۰×۱۴۰ میلی متر

دما فر ۵۰ تا ۵۰۰ درجه سانتی گراد

ظرفیت ۹ بشقاب

امکان تنظیم دقیق دما و زمان پخت

دارای تایمر دیجیتال، شیشه دو جداره، دارای عایق حرارتی پشم سنگ و قابلیت تنظیم دیجیتال



فربری پیتزا ۹ بشقاب فیمار:

یک دستگاه پر قدرت و پر کاربرد برای پخت انواع پیتزا در حجم بالا است. این فر با توان الکتریکی ۱۳/۲ کیلووات فضای کافی برای پخت ۹ بشقاب به صورت همزمان را فراهم می کند. بدنه این فر از استیل ضد زنگ ساخته شده که علاوه بر زیبایی، دوام و بهداشت دستگاه را تضمین می کند. همچنین، وجود هالوژن داخلی، امکان مشاهده و کنترل فرآیند پخت را به کاربر می دهد. یکی از مهم ترین ویژگی های این فر، پنل دیجیتال آن است. این پنل امکان تنظیم دقیق دما و زمان پخت را فراهم کرده و به کاربر اجازه می دهد تا بهترین نتیجه را برای پخت انواع پیتزا به دست آورد. علاوه بر این، استیل ضد زنگ به کار رفته در بدنه، تمیز کردن فر را آسان کرده و از تجمع آلودگی و باکتری جلوگیری می کند. فر برقی پیتزا ۹ بشقاب فیمار با توجه به ظرفیت بالا و توان قدرتمند خود، برای استفاده در رستوران ها، فست فودها، هتل ها و سایر مکان هایی که نیاز به پخت پیتزا در حجم زیاد دارند بی نظیر است. این فر، سرعت عمل را به میزان قابل توجهی افزایش داده و به کسب و کارها کمک می کند تا به سرعت به سفارشات مشتریان پاسخ دهند. همچنین، کیفیت بالای پخت و توزیع یکنواخت حرارت، باعث می شود تا پیتزاهایی با طعم و ظاهر بی نظیر تهیه شوند.

فربری پیتزا FIMAR

مدل FMD 9+9



ساخت ایتالیا

توان الکتریکی ۲۶/۴ کیلووات

جنس بدنه استیل ضد زنگ

دارای هالوژن داخلی

مجهز به پنل دیجیتال

ابعاد داخلی ۱۰۸۰ در ۱۰۸۰ در ۱۴۰ میلیمتر

دما فر ۵۰ تا ۵۰۰ درجه سانتی گراد

ظرفیت ۹ بشقاب در دو طبقه

امکان تنظیم دقیق دما و زمان پخت

دارای تایمر دیجیتال، شیشه دو جداره، دارای عایق حرارتی پشم سنگ و قابلیت تنظیم دیجیتال

با استفاده از فر صندوقی فیمار کیفیت پخت پیتزا، حتی حجم بالا امری تضمین شده به حساب می‌آید. این دستگاه با طراحی دو طبقه امکان پخت همزمان تعداد زیادی پیتزا را فراهم کرده و برای کسب‌وکارهای پرمشغله و رستوران‌های مدرن ایده‌آل است. یکی از ویژگی‌های برجسته این فر، توان الکتریکی قدرتمند ۲۶/۴ کیلووات است که همراه با سیستم گرمایشی پیشرفته، دمایی بین ۵۰ تا ۵۰۰ درجه سانتی‌گراد ارائه می‌دهد. محدوده وسیع دما امکان تنظیم دقیق برای انواع خمیرها و مواد اولیه را فراهم می‌کند تا هر پیتزا با بافتی طلایی، ترد و کاملاً یکنواخت پخته شود. ساختار فر برقی ۹+۹ پیتزا فیمار از استیل ضدزنگ، هالوژن داخلی و محفظه پخت مقاوم به حرارت کاملاً نسوز تشکیل شده که دوام و بهداشت را پشتیبانی می‌کند. همچنین، درهای مجهز به شیشه‌ی پیرکس به همراه نور داخلی به اپراتور اجازه می‌دهند بدون باز کردن در، روند پخت را کنترل کند و از اتلاف گرما جلوگیری شود. در ضمن، کنترل پنل دیجیتال، کار با این فر پیتزا را ساده و دقیق کرده است. با استفاده از پنل می‌توان دما، زمان پخت و تنظیمات مختلف را به راحتی مدیریت کرد و حتی برنامه‌های پخت متعدد را ذخیره نمود. عایق‌بندی با پشم سنگ، اتلاف حرارت را کاهش داده و مصرف انرژی را بهینه می‌کند، در حالی که بدنه و پنل‌های استیل جلوه‌ای مدرن و حرفه‌ای به آشپزخانه می‌بخشند.

شوکیک استوانه BURAX

مدل DCBM-105



ساخت چین

دارای ۴ طبقه

شیشه های دو جداره با تزریق گاز آرگون

نوع کمپرسور کم مصرف اروپایی

قابلیت گرم و سرد نگه داشتن

تنظیم ارتفاع طبقات

ابعاد ۴۸۰ در ۴۸۰ در ۱۰۳۰ میلیمتر

زیبا و مدرن

شیرینی فروشی، کافی شاپ یا مغازه‌ی دسر و کیک‌پزی که باشید، یکی از مهم‌ترین دغدغه‌ها نمایش جذاب و نگهداری بهداشتی و با کیفیت محصولات کیک‌ی و شیرینی است. شوکیک استوانه براکس یکی از دستگاه‌هایی است که پاسخگوی این نیازهاست. اگر دنبال ویتترین کیک با عملکرد سرد و گرم با کیفیت، طراحی مناسب و امکانات حرفه‌ای هستید، این مدل می‌تواند انتخاب بسیار خوبی باشد.

ویژگی‌های محصول :

- ویتترین کیک سرد و گرم – قابلیت گرم کردن و سرد نگه‌داشتن محصولات
- ۴ طبقه – برای ارائه و نمایش چند لایه از کیک‌ها، شیرینی‌ها یا محصولات دسر قابل استفاده است
- دارای نور پردازی داخلی برای نمایش زیبا تر مواد غذای و جذب بهتر مشتری
- شیشه‌های دو جداره دارای تزریق گاز آرگون – برای عایق حرارتی و کاهش هدررفت دما بین داخلی و بیرون ویتترین
- قابلیت جابه‌جایی ارتفاع طبقات – امکان تنظیم فاصله میان طبقات به تناسب اندازه و ارتفاع محصولات مورد نمایش
- نوع کمپرسور کم‌مصرف اروپایی – عملکرد سردکننده در حالت سرد و حفظ دمای مناسب در حالت گرم با مصرف برق بهینه

BURAX

شوکیک

مدل DCBM-120



ساخت چین

قدرت ۲۴۰ وات

عرض دستگاه ۷۰ سانتی متر

دارای شیشه خم دو جداره

جنس بدنه استیل ضد زنگ

ابعاد ۷۱۰ در ۵۶۸ در ۶۸۶ میلیمتر

وزن دستگاه ۵۷ کیلو گرم

دما ۲ تا ۱۰ درجه سانتی گراد

شوکیک برآکس ۷۰ سانتی شیشه خم صحنه‌ای برای درخشش دسرها، شیرینی‌ها و کیک‌های وسوسه‌انگیز و اشتهاآور است که می‌تواند مرکز توجه کافی‌شاپ‌ها، قنادی‌ها و شیرینی‌فروشی‌ها، رستوران‌ها و فودکورت‌ها، هتل‌ها و هایپراستارها باشد. این شوکیک رومیزی با شیشه‌ی خمیده‌ی ۷۰ سانتی متری در نمای جلو، نه فقط نگاه مشتریان را جلب می‌کند، بلکه حق انتخاب با فراغ بال را فراهم می‌آورد. حجم داخلی دستگاه بین ۱۰۰ تا ۱۲۰ لیتر است و به‌آسانی فضای کافی برای چیدمان چند نوع کیک یا دسر با ابعاد متوسط فراهم می‌آورد؛ چه برای نمایش روزانه در کافه، چه برای ارائه‌ی جذاب در یک ویتترین فروشگاه. نورپردازی داخلی با روشنایی ملایم، جزئیاتی را برجسته می‌کند که شاید بدون آن به چشم نمی‌آمدند: درخشش موز شکلات، خطوط هندسی یک چیزکیک، یا سایه‌روشن خامه روی کیک وانیلی. درب‌های کشویی پشتی دستگاه به‌گونه‌ای طراحی شده‌اند که اپراتور بتواند با سرعت و دقت، محصولات را چیدمان یا جایگزین کند، بی‌آنکه به صحنه‌ی نمایشی که در معرض نگاه مشتری‌ست، لطمه‌ای وارد شود. طبقات داخلی نیز با استحکام بالا و شفافیت بی‌نقص، بستری مناسب برای چیدمان حرفه‌ای دسرها فراهم کرده‌اند. جنس استیل ضدزنگ در فضای داخلی و بخش‌هایی از طبقات، نظافت آسان، دوام بالا و رعایت بهداشت در طولانی‌مدت را تضمین می‌کند، ویژگی که در فضاهای پرمصرف اهمیت حیاتی دارد. اما زیبایی تنها بخشی از ماجراست. شوکیک شیشه خم برآکس با سیستم سرمایشی دقیق، دمایی بین ۲ تا ۱۰ درجه سانتی‌گراد را با ثبات کامل حفظ می‌کند. این ویژگی نه‌تنها طراوت و رطوبت انواع دسرها و شیرینی‌ها را تضمین می‌کند بلکه مانع از تغییر بافت یا افت ظاهر آن‌ها می‌شود.

شوکیک BURAX

مدل DCBM-160



ساخت چین

قدرت ۲۴۰ وات

عرض دستگاه ۹۰ سانتی متر

دارای شیشه خم و دو جداره

جنس بدنه استیل ضد زنگ

ابعاد ۸۸۸ در ۵۶۸ در ۶۸۶ میلیمتر

وزن دستگاه ۷۰ کیلوگرم

دما ۲ تا ۱۰ درجه سانتی گراد

شوکیک بوراکس ۹۰ سانت با طراحی زیبا و کیفیت ساخت بالا، انتخابی ایده آل برای نمایش محصولات مختلف از جمله کیک، شیرینی و دسر است. این یخچال ویترینی با شیشه خم شفاف، محصولات شما را به بهترین شکل ممکن در معرض دید مشتریان قرار می دهد. وجود طبقات جادار و قابلیت تنظیم ارتفاع آنها این امکان را فراهم می کند تا فضای داخلی یخچال به راحتی برای انواع محصولات با ابعاد متفاوت سفارشی شود، بهینه سازی فضا و نظم بیشتر را به همراه دارد. حجم داخلی دستگاه ۱۶۰ لیتر است و به آسانی فضای کافی برای چیدمان چند نوع کیک یا دسر با ابعاد متوسط را فراهم می آورد؛ چه برای نمایش روزانه در کافه، چه برای ارائه جذاب در یک ویترین فروشگاه. نورپردازی داخلی با روشنایی ملایم، جزئیاتی را برجسته می کند که شاید بدون آن به چشم نمی آمدند: درخشش موزشکلات، خطوط هندسی یک چیزکیک، یا سایه روشن خامه روی کیک وانیلی. درب های کشویی پشتی دستگاه به گونه ای طراحی شده اند که اپراتور بتواند با سرعت و دقت، محصولات را چیدمان یا جایگزین کند، بی آنکه به صحنه نمایشی که در معرض نگاه مشتری است، لطمه ای وارد شود. طبقات داخلی نیز با استحکام بالا و شفافیت بی نقص، بستری مناسب برای چیدمان حرفه ای دسرهای فراهم کرده اند. جنس استیل ضد زنگ در فضای داخلی و بخش هایی از طبقات، نظافت آسان، دوام بالا و رعایت بهداشت در طولانی مدت را تضمین می کند؛ ویژگی ای که در فضاهای پرمصرف اهمیت حیاتی دارد. اما زیبایی تنها بخشی از ماجراست. شوکیک شیشه خم برآکس با سیستم سرمایشی دقیق، دمایی بین ۲ تا ۱۰ درجه سانتی گراد را با ثبات کامل حفظ می کند. این ویژگی نه تنها طراوت و رطوبت انواع دسرها و شیرینی ها را تضمین می کند بلکه مانع از تغییر بافت یا افت ظاهر آنها می شود.

شوکیک BURAX

مدل DCBM-120F



ساخت چین

قدرت ۲۴۰ وات

عرض دستگاه ۷۰ سانتی متر

دارای شیشه تخت و دو جداره

جنس بدنه استیل ضد زنگ

ابعاد ۷۱۰ در ۵۶۸ در ۶۸۶ میلیمتر

وزن دستگاه ۵۷ کیلوگرم

دما ۲ تا ۱۰ درجه سانتی گراد

شوکیک برآکس ۷۰ سانتی شیشه تخت صحنه‌ای برای درخشش دسرها، شیرینی ها و کیک‌های وسوسه‌انگیز و اشتها‌آور است که می تواند مرکز توجه کافی شاپ‌ها، قنادی‌ها و شیرینی‌فروشی‌ها، رستوران‌ها و فودکورت‌ها، هتل‌ها و هایپرستارها باشد. این دیسپلی رومیزی با شیشه‌ی تخت ۷۰ سانتی متری در نمای جلو، نه فقط نگاه مشتریان را جلب می‌کند، بلکه حق انتخاب با فراغ بال را فراهم می‌آورد. حجم داخلی دستگاه بین ۱۰۰ تا ۱۲۰ لیتر است و به آسانی فضای کافی برای چیدمان چند نوع کیک یا دسر با ابعاد متوسط فراهم می‌آورد؛ چه برای نمایش روزانه در کافه، چه برای ارائه‌ی جذاب در یک ویترین فروشگاه. نورپردازی داخلی با روشنایی ملایم، جزئیاتی را برجسته می‌کند که شاید بدون آن به چشم نمی‌آمدند: درخشش موز شکلات، خطوط هندسی یک چیزکیک، یا سایه‌روشن خامه روی کیک وانیلی. درب‌های کشویی پشتی دستگاه به گونه‌ای طراحی شده‌اند که اپراتور بتواند با سرعت و دقت، محصولات را چیدمان یا جایگزین کند، بی‌آنکه به صحنه‌ی نمایشی که در معرض نگاه مشتری‌ست، لطمه‌ای وارد شود. طبقات داخلی نیز با استحکام بالا و شفافیت بی‌نقص، بستری مناسب برای چیدمان حرفه‌ای دسرها فراهم کرده‌اند. جنس استیل ضد زنگ در فضای داخلی و بخش‌هایی از طبقات، نظافت آسان، دوام بالا و رعایت بهداشت در طولانی مدت را تضمین می‌کند؛ ویژگی‌ای که در فضاهای پرمصرف اهمیت حیاتی دارد. اما زیبایی تنها بخشی از ماجراست. شوکیک شیشه تخت برآکس با سیستم سرمایشی دقیق، دمایی بین ۲ تا ۱۰ درجه سانتی گراد را با ثبات کامل حفظ می‌کند. این ویژگی نه تنها طراوت و رطوبت انواع دسرها و شیرینی‌ها را تضمین می‌کند بلکه مانع از تغییر بافت یا افت ظاهر آن‌ها می‌شود.

BURAX

شوکیک

مدل DCBM-160F



ساخت چین

قدرت ۲۴۰ وات

عرض دستگاه ۹۰ سانتی متر

دارای شیشه تخت و دو جداره

جنس بدنه استیل ضد زنگ

ابعاد ۸۸۸ در ۵۶۸ در ۶۸۶ میلیمتر

وزن دستگاه ۷۰ کیلوگرم

دما ۲ تا ۱۰ درجه سانتی گراد

شوکیک بوراکس نود سانت با طراحی زیبا و کیفیت ساخت بالا، انتخابی ایده آل برای نمایش محصولات مختلف از جمله کیک، شیرینی و دسر است. این یخچال ویتروینی با شیشه تخت شفاف، محصولات شما را به بهترین شکل ممکن در معرض دید مشتریان قرار می دهد. وجود طبقات جدار و قابلیت تنظیم ارتفاع آنها این امکان را فراهم می کند تا فضای داخلی یخچال به راحتی برای انواع محصولات با ابعاد متفاوت سفارشی شود، بهینه سازی فضا و نظم بیشتر را به همراه دارد. حجم داخلی دستگاه ۱۶۰ لیتر است و به آسانی فضای کافی برای چیدمان چند نوع کیک یا دسر با ابعاد متوسط فراهم می آورد؛ چه برای نمایش روزانه در کافه، چه برای ارائه ی جذاب در یک ویتروین فروشگاه. نورپردازی داخلی با روشنایی ملایم، جزئیاتی را برجسته می کند که شاید بدون آن به چشم نمی آمدند: درخشش موزیکالات، خطوط هندسی یک چیزکیک، یا سایه روشن خامه روی کیک وانیلی. درب های کشویی پشتی دستگاه به گونه ای طراحی شده اند که اپراتور بتواند با سرعت و دقت، محصولات را چیدمان یا جایگزین کند، بی آنکه به صحنه ی نمایشی که در معرض نگاه مشتری است، لطمه ای وارد شود. طبقات داخلی نیز با استحکام بالا و شفافیت بی نقص، بستری مناسب برای چیدمان حرفه ای دسرهای فراهم کرده اند. جنس استیل ضد زنگ در فضای داخلی و بخش هایی از طبقات، نظافت آسان، دوام بالا و رعایت بهداشت در طولانی مدت را تضمین می کند؛ ویژگی ای که در فضاهای پرمصرف اهمیت حیاتی دارد. اما زیبایی تنها بخشی از ماجراست. شوکیک شیشه تخت برآکس با سیستم سرمایشی دقیق، دمایی بین ۲ تا ۱۰ درجه سانتی گراد را با ثبات کامل حفظ می کند. این ویژگی نه تنها طراوت و رطوبت انواع دسرها و شیرینی ها را تضمین می کند بلکه مانع از تغییر بافت یا افت ظاهر آنها می شود.

دیسپلی گرم BURAX

مدل DWBM 97



ساخت چین

قدرت ۸۰۰ وات

دارای طبقات گردان

نورپردازی داخلی

جنس بدنه و طبقات استیل ضد زنگ

ابعاد ۴۶۰ در ۴۳۶ در ۷۸۵ میلیمتر

دارای ۴ طبقه

دیسپلی یا ویتترین کیک یکی از تجهیزات ضروری برای قنادی‌ها، کافی‌شاپ‌ها، هتل‌ها و فروشگاه‌های شیرینی است. ظاهر کیک و شیرینی نقش مستقیم در جذب مشتری دارد و یک ویتترین حرفه‌ای می‌تواند فروش را به طور چشمگیری افزایش دهد. دیسپلی گردان برآکس با طراحی مدرن، ابعاد جمع‌وجور و کیفیت ساخت بالا، یکی از گزینه‌های محبوب بازار ایران است. دیسپلی گردان برآکس با عرض ۵۰ سانتی‌متر، طراحی شیشه خمیده و بدنه استیل ضد زنگ، جلوه‌ای حرفه‌ای به ویتترین فروشگاه شما می‌دهد. شیشه‌های دوجداره سکوریت با تزریق گاز آرگون باعث جلوگیری از بخار گرفتن و دید شفاف محصولات می‌شوند. نورپردازی داخلی کیک‌ها و شیرینی را جذاب‌تر نشان می‌دهد و باعث جلب توجه مشتریان می‌شود. طراحی جمع‌وجور و مدرن آن برای فروشگاه‌های کوچک و متوسط بسیار مناسب است.

- ۴ طبقه مقاوم با امکان تنظیم ارتفاع
- شیشه سکوریت دوجداره با تزریق گاز آرگون
- کمپرسور اروپایی، کم‌صدا و کم‌مصرف
- گردش هوای یکنواخت برای حفظ تازگی محصولات
- کم‌مصرف و بهینه
- نورپردازی داخلی و جذاب مناسب انواع مواد غذایی

BURAX

دیسپلی گرم

مدل DWBM 99



ساخت چین

قدرت ۸۰۰ وات

دارای طبقات ثابت

نورپردازی داخلی

جنس بدنه و طبقات استیل ضد زنگ

ابعاد ۴۶۰ در ۴۳۶ در ۷۸۵ میلیمتر

دارای ۳ طبقه

دیسپلی یا ویتترین کیک یکی از تجهیزات ضروری برای قنادی‌ها، کافی‌شاپ‌ها، هتل‌ها و فروشگاه‌های شیرینی است. ظاهر کیک و شیرینی نقش مستقیم در جذب مشتری دارد و یک ویتترین حرفه‌ای می‌تواند فروش را به طور چشمگیری افزایش دهد. دیسپلی ثابت براکس با طراحی مدرن، ابعاد جمع‌وجور و کیفیت ساخت بالا، یکی از گزینه‌های محبوب بازار ایران است. دیسپلی ثابت براکس با عرض ۵۰ سانتی‌متر، طراحی شیشه خمیده و بدنه استیل ضدزنگ، جلوه‌ای حرفه‌ای به ویتترین فروشگاه شما می‌دهد. شیشه‌های دوجداره سکوریت با تزریق گاز آرگون باعث جلوگیری از بخار گرفتن و دید شفاف محصولات می‌شوند. نورپردازی داخلی کیک‌ها و شیرینی‌ها را جذاب‌تر نشان می‌دهد و باعث جلب توجه مشتریان می‌شود. طراحی جمع‌وجور و مدرن آن برای فروشگاه‌های کوچک و متوسط بسیار مناسب است.

- ۳ طبقه مقاوم با امکان تنظیم ارتفاع
- شیشه سکوریت دوجداره با تزریق گاز آرگون
- کمپرسور اروپایی، کم‌صدا و کم‌مصرف
- گردش هوای یکنواخت برای حفظ تازگی محصولات
- کم‌مصرف و بهینه
- نورپردازی داخلی و جذاب مناسب انواع مواد غذایی

BURAX

دیسپلی گرم

مدل DWBM 120



ساخت چین

قدرت ۱۱۰۰ وات

عرض ۷۰ سانتی متر

دارای شیشه خم و دو جداره

جنس بدنه استیل ضد زنگ

ابعاد ۷۱۰ در ۵۶۸ در ۶۸۶ میلیمتر

وزن دستگاه ۵۷ کیلوگرم

دیسپلی براکس ۷۰ سانتی شیشه خم صحنه‌ای برای گرم نگه داشتن انواع نان، شیرینی، پیراشکی و دونات و سوسه‌انگیزو اشتهاآور است که می‌تواند مرکز توجه کافی‌شاپ‌ها، قنادی‌ها و شیرینی‌فروشی‌ها، رستوران‌ها و فودکورت‌ها، هتل‌ها و هایپر استارها باشد. این دیسپلی رومیزی با شیشه‌ی خمیده‌ی ۷۰ سانتی متری در نمای جلو، نه فقط نگاه مشتریان را جلب می‌کند، بلکه حق انتخاب با فراغ بال را فراهم می‌آورد. حجم داخلی دستگاه بین ۱۰۰ تا ۱۲۰ لیتر است و به آسانی فضای کافی برای چیدمان چند نوع کیک یا نان با ابعاد متوسط فراهم می‌آورد؛ چه برای نمایش روزانه در کافه، چه برای ارائه‌ی جذاب در یک ویترین فروشگاه. نورپردازی داخلی با روشنایی ملایم، جزئیاتی را برجسته می‌کند که شاید بدون آن به چشم نمی‌آمدند: درخشش دونات، خطوط هندسی یک شیرینی، یا سایه‌روشن شکلات روی کیک‌های عصرانه. درب‌های کشویی پشتی دستگاه به گونه‌ای طراحی شده‌اند که اپراتور بتواند با سرعت و دقت، محصولات را چیدمان یا جایگزین کند، بی‌آنکه به صحنه‌ی نمایشی که در معرض نگاه مشتری است، لطمه‌ای وارد شود. طبقات داخلی نیز با استحکام بالا و شفافیت بی‌نقص، بستری مناسب برای چیدمان حرفه‌ای انواع نان و پیراشکی فراهم کرده‌اند. جنس استیل ضد زنگ در فضای داخلی و بخش‌هایی از طبقات، نظافت آسان، دوام بالا و رعایت بهداشت در طولانی‌مدت را تضمین می‌کند؛ ویژگی‌ای که در فضاهای پرمصرف اهمیت حیاتی دارد. اما زیبایی تنها بخشی از ماجراست. دیسپلی شیشه خم براکس با سیستم گرمایشی دقیق، دمای محصولات را با ثبات کامل حفظ می‌کند. این ویژگی نه تنها طراوت و دمای انواع نان، پیراشکی و شیرینی‌ها را تضمین می‌کند بلکه مانع از تغییر بافت یا افت ظاهر آن‌ها می‌شود.

BURAX

دیسپلی گرم

مدل DWBM 160



ساخت چین

قدرت ۱۵۰۰ وات

عرض دستگاه ۹۰ سانتی متر

دارای شیشه خم و دو جداره

جنس بدنه استیل ضد زنگ

ابعاد ۸۸۸ در ۵۶۸ در ۶۸۶ میلیمتر

وزن دستگاه ۷۰ کیلوگرم

دیسپلی برآکس ۹۰ سانتی شیشه خم صحنه‌ای برای گرم نگه داشتن انواع نان، شیرینی، پیراشکی و دونات و سوسه‌انگیزو اشتهاآور است که می‌تواند مرکز توجه کافی‌شاپ‌ها، قنادی‌ها و شیرینی‌فروشی‌ها، رستوران‌ها و فودکورت‌ها، هتل‌ها و هایپرستارها باشد. این دیسپلی رومیزی با شیشه‌ی خمیده‌ی ۹۰ سانتی متری در نمای جلو، نه فقط نگاه مشتریان را جلب می‌کند، بلکه حق انتخاب با فراغ بال را فراهم می‌آورد. حجم داخلی دستگاه ۱۶۰ لیتر است و به آسانی فضای کافی برای چیدمان چند نوع کیک یا نان با ابعاد متوسط فراهم می‌آورد؛ چه برای نمایش روزانه در کافه، چه برای ارائه‌ی جذاب در یک ویترین فروشگاه. نورپردازی داخلی با روشنایی ملایم، جزئیاتی را برجسته می‌کند که شاید بدون آن به چشم نمی‌آمدند: درخشش دونات، خطوط هندسی یک شیرینی، یا سایه‌روشن شکلات روی کیک‌های عصرانه. درب‌های کشویی پشتی دستگاه به گونه‌ای طراحی شده‌اند که اپراتور بتواند با سرعت و دقت، محصولات را چیدمان یا جایگزین کند، بی‌آنکه به صحنه‌ی نمایشی که در معرض نگاه مشتری‌ست، لطمه‌ای وارد شود. طبقات داخلی نیز با استحکام بالا و شفافیت بی‌نقص، بستری مناسب برای چیدمان حرفه‌ای انواع نان و پیراشکی فراهم کرده‌اند. جنس استیل ضد زنگ در فضای داخلی و بخش‌هایی از طبقات، نظافت آسان، دوام بالا و رعایت بهداشت در طولانی‌مدت را تضمین می‌کند؛ ویژگی‌ای که در فضاهای پرمصرف اهمیت حیاتی دارد. اما زیبایی تنها بخشی از ماجراست. دیسپلی شیشه خم برآکس با سیستم گرمایشی دقیق، دمای محصولات را با ثبات کامل حفظ می‌کند. این ویژگی نه تنها طراوت و دمای انواع نان، پیراشکی و شیرینی‌ها را تضمین می‌کند بلکه مانع از تغییر بافت یا افت ظاهر آن‌ها می‌شود.

کاتر میکسر BURAX

مدل BMQ 14



ساخت چین

قدرت موتور ۷۵ وات

جنس بدنه آلومینیوم آنودایز شده

مخزن استیل ضد زنگ

ظرفیت ۱۰ لیتر

دارای درپوش مخزن برای جلوگیری از پاشش مواد

مجهز به پایه های لرزه گیر

مناسب خرد کردن، پوره کردن و مخلوط کردن

دستگاه کاتر میکسر ۱۰ لیتری براکس یک غذاساز صنعتی حرفه‌ای است که برای خرد کردن، مخلوط کردن و پوره کردن انواع مواد غذایی طراحی شده است. این دستگاه با ظرفیت ۱۰ لیتر و قدرت موتور ۱ اسب بخار، انتخابی ایده‌آل برای هتل‌ها، رستوران‌ها، فست‌فودها و کافی‌شاپ‌ها می‌باشد. با بدنه‌ای از جنس آلومینیوم آنودایز شده ساخته شده است که علاوه بر کاهش وزن دستگاه، مقاومت بالایی در برابر خوردگی و زنگ‌زدگی دارد. مخزن ۱۰ لیتری این دستگاه از استیل ضدزنگ تولید شده که بهداشتی بودن و دوام بالای آن را تضمین می‌کند. طراحی مخزن به صورت بشقاب‌بندی است که مزیت آن نسبت به نمونه‌های مخزن سطلی، عدم انتقال حرارت موتور به مخزن می‌باشد. این دستگاه مجهز به درپوشی مخصوص بر روی تیغه‌هاست که مانع از بیرون ریختن مواد غذایی در حین کار می‌شود. همچنین، پایه‌های لرزه‌گیر در زیر بدنه قرار داده شده که لرزش و لغزش‌های محصول را به حداقل می‌رساند. توان موتور ۱ اسب بخار یا ۷۵۰ وات این کاتر میکسر، عملکردی قدرتمند و کارآمد را ارائه می‌دهد. این کاتر میکسر قدرتمند که برای خرد کردن، پوره کردن و مخلوط کردن مواد غذایی بکار می‌رود، بهترین پیشنهاد برای استفاده در هتل‌های بزرگ، رستوران‌ها، تالارها و ... است که بهترین عملکرد را برای شما ارائه می‌دهد.

BURAX

دیسپلی گرم و سرد

مدل CWBM 78



ساخت چین

قدرت موتور ۳۰۰ وات

مدل ایستاده

شیشه های دو جداره با تزریق گاز آرگون

قابلیت تنظیم ارتفاع طبقات

نوع کمپرسور کم مصرف اروپایی

ابعاد ۴۴۷ در ۴۰۰ در ۹۶۹ میلیمتر

قابلیت گرم کردن و سرد کردن محفظه

دیسپلی سرد و گرم ایستاده بوراکس یکی از بهترین انتخاب ها برای کافی شاپ ها، قنادی ها است که به دنبال یک یخچال ویتروینی جذاب و باکیفیت هستند. این محصول با طراحی زیبا و مدرن، امکان نمایش کیک ها، شیرینی ها و دسر ها را به صورت شیک و جذاب فراهم می کند. دیسپلی سرد و گرم ایستاده بوراکس با قابلیت دو گانه، قابلیت نگهداری محصولات سرد و هم محصولات گرم، را برای شما فراهم می کند. این یخچال ویتروینی دارای ۳ طبقه میانی می باشد و به شما امکان می دهد تا فضای داخلی یخچال را به بهترین شکل ممکن سازماندهی کنید. همچنین دیسپلی سرد و گرم ایستاده بوراکس امکان جابجایی ارتفاع طبقات را برای مدیریت فضای داخلی دیسپلی ویتروینی فراهم می کند تا از مواد غذایی خود به بهترین نحو نگهداری کنید. دیسپلی ویتروینی سرد و گرم ایستاده بوراکس، با طراحی زیبا و عملکرد متنوع، برای نمایش و نگهداری انواع محصولات در کافی شاپ، رستوران ها، هتل ها و قنادی ها کاربرد دارد. دیسپلی سرد و گرم ایستاده بوراکس به لطف قابلیت حفظ دمای سرد و گرم، امکان نمایش طیف گسترده ای از محصولات، از جمله کیک، شیرینی، میوه، سالاد و غذاهای آماده را فراهم می کنند. موتور ۳۰۰ وات و کمپرسور اروپایی بهترین بازدهی را در این دیسپلی برای شما به ارمغان می آورد. شرکت براکس خرید این محصول جذاب و کارآمد را به شما پیشنهاد میدهد.

سوید FIMAR



مدل SV25

ساخت ایتالیا

توان الکتریکی ۲ کیلووات

ظرفیت ۲۵ لیتر

مجهز به صفحه نمایش دمای آب و تایمر

برق مصرفی تک فاز

جنس بدنه استیل ضد زنگ

توقف خودکار در نبود آب

دارای شیر تخلیه

صفحه کنترل دیجیتال با ۵ برنامه پخت

آشپزی با سووید مثل داشتن یک همراه ماهر در آشپزخانه است که دمای پخت را با کنترل کامل مدیریت می‌کند. در روش‌های معمولی، مثل فرهای سنتی، زودپزها یا ماهیتابه‌ها، حرارت همچون موج سرکش است که گاهی غذا را از بیرون می‌سوزاند و مرکز آن را خام رها می‌کند. اما با دستگاه سووید فیمار همه چیز تغییر می‌کند. استفاده از این دستگاه سبب می‌شود هر تکه گوشت، سبزی یا تخم‌مرغ، و یا هر غذای دیگری، درست همان‌طور که می‌خواهید، از لایه بیرونی تا مرکز، به‌طور یکسان پخته شود. اینجاست که آشپزی به هنری لذت بخش تبدیل می‌شود. برای دستگاه سووید فیمار **برد کنترل** پیشرفته با پنج برنامه پخت تعبیه شده است. **صفحه نمایش دیجیتال** دستگاه، به‌طور هم‌زمان دمای آب و دمای داخلی مواد غذایی را نمایش می‌دهد و تایمر داخلی این امکان را فراهم می‌کند که غذاها با دقت و کنترل کامل به مرحله مغزپخت برسند. به همراه این دستگاه، **سنسور دما** نیز عرضه می‌شود تا بتوانید بر پخت کامل تمامی بخش‌های غذا، حتی ضخیم‌ترین قسمت‌ها، نظارت داشته باشید. علاوه بر اینها، **سنسور دمایی** فوق‌العاده دقیق با حساسیت ± 0.1 درجه سانتی‌گراد و عملکرد کلی با دقت ± 0.3 درجه، سطحی از کنترل را فراهم می‌سازد که تنها در تجهیزات حرفه‌ای دیده می‌شود. این دقت بالا سبب می‌شود نتیجه نهایی همواره یکسان، خوش‌طعم و مطابق انتظار سرآشپز باشد. همچنین، قابلیت **توقف خودکار** در صورت کاهش سطح آب و وجود شیر ایمنی برای تخلیه مطمئن آب، امنیت کاربری دستگاه را به حداکثر می‌رساند. از نظر طراحی، بدنه و کاسه‌ی سووید فیمار از **استیل ضدزنگ** باکیفیت ساخته شده‌اند که علاوه بر استحکام و طول عمر بالا، نظافت روزانه آن را بسیار ساده می‌سازد. کارایی بالای این دستگاه آرام‌پز نیز تحسین‌برانگیز است؛ به‌طوریکه در مدت حدود ۵۰ تا ۷۰ درجه سانتی‌گراد را فراهم می‌کند، موضوعی که برای رستوران‌های پرمشتری مزیت بزرگ محسوب می‌شود.

سوید FIMAR



مدل RH50

ساخت ایتالیا

توان الکتریکی ۲ کیلووات

ظرفیت ۵۰ لیتر

جنس بدنه استیل ضد زنگ

مجهز به صفحه نمایش دمای آب و تایمر

توقف خودکار در نبود آب

برق مصرفی تک فاز

صفحه کنترل دیجیتال با ۵ برنامه پخت

مجهز به سنسور مرکزی برای سنجش دما

سوید فیمار مدل ۵۰ لیتری دستگاه مدرنی ست که با شیوه پخت خلأ در دمای پایین، تجربه‌ای حرفه‌ای و مدرن از آشپزی را در اختیار شما قرار می‌دهد. این دستگاه برای پخت دقیق مواد غذایی در دمای یکنواخت طراحی شده و با حفظ طعم و ارزش غذایی، امکان آماده‌سازی غذاهایی با کیفیت رستورانی را فراهم می‌آورد. از گوشت، مرغ و ماهی گرفته تا سبزیجات را با سوید می‌توان به درجه پخت دلخواه رسانده و از خام ماندن یا سوختن آن‌ها جلوگیری کرد. بدنه سوید فیمار از استیل ضد زنگ ۳۰۴ ساخته شده که مقاومت بالا در برابر خوردگی و ظاهر شیک و مدرن را تضمین می‌کند. این مدل دارای ۵ برنامه پخت مختلف است و صفحه نمایش دیجیتال آن دمای آب و تایمر را به‌طور دقیق نشان می‌دهد. سنسور دمای دستگاه با دقت ۰/۱ درجه سانتی‌گراد و عملکرد ± 0.3 درجه، به خوبی امکان کنترل پخت را فراهم می‌کند. علاوه بر این، دستگاه مجهز به سیستم توقف خودکار در صورت نبود آب و خروجی ایمنی آب است تا ایمنی حین کار تضمین شود. سنسور دمای داخلی همراه دستگاه، دمای مواد غذایی را به دقت پایش می‌کند و امکان پختی حرفه‌ای و مطمئن را فراهم می‌سازد. این سوید فیمار با توان الکتریکی ۲ کیلووات و ظرفیت کاسه ۵۰ لیتر برای آشپزخانه‌های لوکس و پیشرفته مناسب است. زمان آماده‌سازی دستگاه حدود ۲۵ دقیقه زمان می‌برد و طراحی جمع‌وجور با وزن سبک ۴/۵ کیلوگرم جابه‌جایی و نگهداری آن را آسان می‌کند. در نتیجه، سوید فیمار ترکیبی از دقت، ایمنی و راحتی استفاده است و برای کسب‌وکارهایی که به زمان و رفاه حال مشتریان خود اهمیت می‌دهند، انتخاب ایده‌آل به شمار می‌آید. این دستگاه امکان آشپزی با حفظ ارزش غذایی و طعم واقعی را فراهم می‌کند و تجربه‌ای نوین از آشپزی مدرن را در آشپزخانه شما به ارمغان می‌آورد.

وکیوم FIMAR

مدل BAR350



ساخت ایتالیا

توان الکتریکی ۴۵۰ وات

جنس بدنه استنلس استیل

پمپ خشک با ظرفیت ۱/۲ متر مکعب بر ساعت، بدون نیاز به روغن کاری

کنترل پنل دیجیتال با امکان استفاده دستی با ۲ برنامه از پیش تعریف شده

طول کارگیر ۳۵ سانتی متر

وزن دستگاه ۸ کیلوگرم

دستگاه وکیوم فیمار همان قدر که ساده به نظر می‌رسد، به همان اندازه قدرتمند و مؤثر در برابر دشمنان پنهان مواد غذایی است؛ دشمنانی به نام باکتری و زمان که باعث بلا استفاده شدن آن‌ها می‌شوند. تصور کنید وارد آشپزخانه‌ای می‌شوید که در آن همه چیز تازه است؛ سبزیجات سبز و سرحال‌اند، انگار همین حالا خریداری شده‌اند، گوشت‌ها همچنان آبدارند و عطر غذاها درست مثل لحظه‌ی اول پخت باقی مانده است. این دستگاه با بدنه‌ای از استیل ضدزنگ ساخته شده که هم جلوه‌ای مدرن و شیک دارد هم در برابر رطوبت و شرایط پرکار آشپزخانه مقاومت فوق‌العاده‌ای نشان می‌دهد. پمپ خلاء خشک داخل این دستگاه تعبیه شده که با ظرفیت ۱/۲ متر مکعب بر ساعت، بدون نیاز به روغن کاری و سرویس‌های پیچیده، عملکردی مطمئن و کم‌دردسر فراهم می‌آورد. از طرف دیگر، کنترل پنل دیجیتال دستگاه، امکانات انعطاف‌پذیری را در اختیار کاربران می‌گذارد، به‌گونه‌ای که می‌تواند فرآیند مهر و موم را به صورت دستی هدایت کند یا از دو برنامه از پیش تعریف شده استفاده نماید. این امر پشتیبان بسته‌بندی مواد غذایی با سرعت و دقت بیشتر، بدون اتلاف وقت و انرژی است. از نظر توان وکیوم فیمار با قدرت ۴۵۰ وات کار می‌کند و با ایجاد حداکثر وکیوم ۸۵ درصد، شرایطی مطلوب برای جلوگیری از رشد باکتری‌ها و حفظ ویژگی‌های ارگانیک مواد غذایی (طعم، رنگ و بافت مواد غذایی) ایجاد می‌کند. نوار دوخت ۳۵۰ میلیمتری آن، امکان بسته‌بندی در کیسه‌های وکیوم را در اختیار کاربران قرار می‌دهد؛ پس چه بخواهند گوشت تازه را نگه‌دارند، چه سبزیجات یا حتی غذاهای نیمه‌آماده می‌توانند به این دستگاه اعتماد کنند.

پاستا میکس FIMAR

مدل PF 15E LILLY



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۳۰۰ وات

مخزن ۱/۵ کیلوگرم متحرک

ظرفیت ۵ کیلوگرم در ساعت

دارای ۶ قالب متنوع

جنس بدنه استیل ضد زنگ

وزن دستگاه ۱۸ کیلوگرم

برق مصرفی تک فاز

پاستا میکس ۱/۵ کیلویی فیمار یک دستگاه پاستاساز ساخت کشور ایتالیا است که با طراحی جمع و جور و پر کاربرد، برای مصارف خانگی و کسب و کارهای کوچک ایده آل می باشد. این دستگاه با وزن ۱۸ کیلوگرم به راحتی در هر آشپزخانه ای جای می گیرد. ظرفیت مخزن ۱/۵ کیلو و بازدهی ۵ کیلوگرم در ساعت، امکان تهیه پاستا تازه را در مدت زمان کوتاه فراهم می کند. این پاستا میکس با ولتاژ مصرفی ۲۳۰ ولت و قدرت موتور ۳۰۰ وات عملکردی بهینه و کم مصرف دارد. پاستا میکس فیمار با قابلیت تهیه انواع پاستا تازه، تجربه ای لذت بخش از آشپزی ایتالیایی را به ارمغان می آورد. این دستگاه با داشتن ۶ قالب متنوع امکان تهیه پاستا در اشکال و اندازه های مختلف را فراهم می کند. از اسپاگتی و فتوچینی گرفته تا پنه و لازانیا، با این پاستا میکس می توانید خلاقیت خود را در آشپزی به نمایش بگذارید و مهمانان خود را با پاستاهای خانگی و خوشمزه شگفت زده کنید. با پاستا میکس فیمار دیگر نیازی به خرید پاستاهای خشک و صنعتی نیست. شما می توانید با استفاده از مواد اولیه تازه و باکیفیت، پاستایی سالم و خوشمزه تهیه کنید و از طعم بی نظیر آن لذت ببرید. این دستگاه، علاوه بر مصارف خانگی، برای کافه ها، رستوران های کوچک و کسب و کارهای مرتبط با پاستا نیز بسیار مناسب است.

پاستا میکس FIMAR

مدل PF 25E LILLY



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۳۷۰ وات

مخزن ۲/۵ کیلوگرم متحرک

ظرفیت ۸ کیلوگرم در ساعت

دارای ۶ قالب متنوع و چاقو برش

جنس بدنه استیل ضد زنگ

وزن دستگاه ۲۶/۵ کیلوگرم

برق مصرفی تک فاز

دارای میکروسوییچ ایمنی روی درب کاسه

پنل دیجیتال برای تنظیم دقیق زمان و سرعت ورز دادن

درب مشبک برای اضافه کردن مواد در حین کار

دستگاه پاستا میکس ۲/۵ کیلویی فیمار با طراحی حرفه‌ای و قطعات باکیفیت، فرآیند ورز دادن و شکل‌دهی خمیر پاستا را انجام می‌دهد. ابزار ورز دهنده موجود در این مدل، از جنس استیل ضدزنگ است که علاوه بر دوام بالا، به حفظ بهداشت و سلامت محصول نهایی کمک می‌کند. وجود میکروسوییچ ایمنی روی درب کاسه، امنیت کاربری را تضمین کرده و از بروز حوادث احتمالی هنگام کار جلوگیری می‌کند. یکی دیگر از مزیت‌های مهم این پاستا ساز، مشبک بودن درب مخزن است که امکان اضافه کردن مواد افزودنی یا تنظیم مواد اولیه در حین فرایند ورز دادن را بدون نیاز به توقف دستگاه فراهم می‌کند. این ویژگی به افزایش انعطاف‌پذیری در تولید و بهبود کیفیت محصول نهایی کمک می‌کند. کاسه دستگاه کاملاً قابل جداسازی بوده و این امکان را می‌دهد که نظافت و شستشوی آن به سرعت و به آسانی حتی در ماشین ظرفشویی انجام شود. موتور این پاستا میکس فیمار با قدرت ۳۷۰ وات توانایی تولید ۸ کیلوگرم پاستا در ساعت را داراست، که برای آماده‌سازی پاستا در حجم‌های متوسط بسیار مناسب است. ظرفیت کاسه ۲/۵ کیلو و امکان ورز دادن خمیر به وزن ۲ کیلوگرم در هر چرخه، دستگاه را برای کار مداوم و پیوسته مجهز کرده است. همچنین قالب‌های برنزی امکان شکل‌دهی انواع مختلف پاستا از جمله اسپاگتی، فتوچینی و پنه را فراهم می‌آورند. پنل کنترل دیجیتال دستگاه نیز تنظیم دقیق پارامترهای کاری مانند زمان و سرعت ورز دادن را در دسترس اپراتور قرار می‌دهد و کاربری دستگاه را بسیار ساده و دقیق می‌کند. این ویژگی کمک می‌کند تا پاستا با کیفیت یکنواخت و مطابق با استانداردهای صنعتی تولید شود.

پاستا میکسر FIMAR

مدل MPF 8N



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۱ کیلووات

مخزن ۸ کیلوگرم متحرک

ظرفیت ۲۵ کیلوگرم در ساعت

دارای ۶ قالب متنوع و چاقو برش

جنس بدنه استیل ضد زنگ

وزن دستگاه ۸۷ کیلوگرم

برق مصرفی تک فاز

سیستم ایمنی با میکروسوییچ برای محافظت کاربر هنگام کار

مجهز به چاقوی برش الکترونیکی برای برش سریع و دقیق پاستا

دستگاه پاستا میکسر ۸ کیلوپی فیماراز مدل های حرفه ای برای تهیه و قالب زنی خمیر پاستا با پایه تخم مرغ است که به طور ویژه برای استفاده در محیط های صنعتی و کارگاه های تولید طراحی شده است. این دستگاه توانایی مخلوط کردن و ورز دادن خمیر را داشته و آن را به اشکال مختلف قالب زنی می کند. بدنه دستگاه با رنگ ضد خش پوشیده شده و قطعاتی مانند کاسه، تیغه و ورز دهنده از استیل ضد زنگ ۳۰۴ ساخته شده اند تا دوام و بهداشت دستگاه تضمین شود. تیغه این مدل از آلیاژ برنج و برنز ساخته شده که علاوه بر استحکام، برش دقیقی را نیز فراهم می کند. یکی از ویژگی های مهم این پاستا میکسر فیمار وجود میکروسوییچ ایمنی روی درب کاسه است که در حین کار از باز شدن ناگهانی درب جلوگیری کرده و ایمنی کاربر را افزایش خواهد داد. بخش اکستروژن یا خروج خمیر در این دستگاه به صورت خنک شونده با هوا طراحی شده که باعث جلوگیری از داغ شدن و حفظ کیفیت خمیر می شود. همچنین، چاقوی برش پاستا به صورت الکترونیکی و به صورت استاندارد همراه دستگاه عرضه می شود که سرعت و دقت در برش را به ارمغان می آورد. این مدل همراه با ۶ قالب مختلف، چاقو و ابزار برش ارائه می شود تا امکان تولید انواع متنوع پاستا فراهم شود. از نظر ظرفیت، پاستا میکسر فیمار دارای مخزنی با گنجایش ۸ کیلوگرم است و توان تولید ۲۵ کیلوگرم پاستا در هر ساعت را دارا است. موتور دستگاه با قدرت ۱ کیلووات کار می کند که توان بالایی برای تولید حجم بالا را فراهم می آورد. قطر قالب این دستگاه ۷۸ میلی متر است که ساخت انواع مختلف پاستا با سایزهای متنوع را ممکن می سازد این دستگاه گزینه ای عالی برای کسانی است که به دنبال تولید حرفه ای و حجم بالای پاستا هستند.

یخساز BURAX

مدل ZB-02



ساخت چین

حجم مخزن نگهدارنده ۱ کیلوگرم

شکل قالب یخ مکعبی

۱۲ تا ۱۵ کیلوگرم قالب یخ در ۲۴ ساعت

وزن دستگاه ۱۳ کیلوگرم

دارای مخزن آب

مدل رومیزی

ابعاد دستگاه ۳۸ در ۳۵ در ۳۱ سانتی متر

یخساز ۱۵ کیلویی برآکس با طراحی جمع و جور و ظاهر شیک این امکان را می‌دهد که تکه‌های یخ مکعبی شکل بزرگ یا کوچک را در هر مکانی آماده و در دسترس داشته باشید. این دستگاه به شکل رومیزی تولید شده که به فضای زیادی نیاز ندارد و به واسطه دارا بودن وزن حدود ۱۳ کیلوگرم قابل حمل و جابجایی است. یخساز برآکس حدود ۱۲ تا ۱۵ کیلوگرم قطعه یخ در ۲۴ ساعت تولید می‌کند که برای مصارف خانگی و تجاری پاسخگو خواهد بود. حجم مخزن آب ۱/۸ لیتر است و نیاز به پر کردن دستی دارد. در هر چرخه یخ سازی، یخ ساز ۱۵ کیلویی برآکس زمان کوتاهی طول میکشد تا قطعات یخ شفاف و یک شکل تولید کند و مخزن دستگاه، گنجایش ۱ کیلوگرم یخ را دارد. پس از پر شدن مخزن، یخساز به حالت استندبای درمی‌آید و مصرف انرژی تقریباً متوقف می‌شود. جهت محافظت از موتور و افزایش طول عمر دستگاه یخ ساز برآکس، دریچه‌ای در بخش جانبی واقع شده است تا هوا در جریان باشد. از طرف دیگر، جهت مدیریت فرایند ساخت یخ، تعیین زمان تولید یخ و انتخاب اندازه بلوک یخ، پنل کنترل لمسی برای این دستگاه در نظر گرفته شده است. همچنین چراغ‌های ال ای دی به کاربران اطلاع می‌دهند که یخ آماده است یا زمان پر کردن آب را اعلام می‌کنند. بدنه یخ ساز ۱۵ کیلویی برآکس از استیل ضدزنگ ساخته شده و بخش داخلی بدنه از پی وی سی تولید گردیده که با مواد غذایی سازگار است و هیچگونه تغییری در بو و کیفیت یخ ایجاد نمی‌کند. در عین حال هم قسمت بیرونی هم درونی دستگاه به آسانی تمیز می‌شود. برای نظافت دستگاه، تنها کاری که باید انجام شود این است که از یک پارچه نرم، آب گرم و مواد شوینده ملایم استفاده شود

BLENDTEK

شیکر

مدل BM-A2



قدرت ۳۵۰ وات

تک لیوان

طرح همیلتون

برق مصرفی تک فاز

جنس بدنه استیل ضد زنگ

عملکرد چند منظوره

شیکر تک لیوان طرح همیلتون بدون شک یکی از بهترین دستگاه‌ها در میان انواع شیکر همیلتون و حتی برندهای دیگر است. یکی از اصلی‌ترین اقلامی که برای مخلوط کردن آن از شیکر استفاده می‌شود، شیر است. در واقع با شیکر طرح همیلتون می‌توان به مخلوط کردن انواع نوشیدنی و بستنی پرداخت که ماده اصلی اکثر آن‌ها شیر است. یکی از ویژگی‌های بارز دستگاه شیکر طرح همیلتون شروع و توقف اتوماتیکش در زمان قرار دادن لیوان در جایگاه مخصوص آن و برداشتنش است که سرعت عمل فرایند آماده‌سازی مواد غذایی شما را به طرز چشمگیری افزایش می‌دهد. البته بهتر است برای چنین کاری از لیوان یا کاپ مخصوص خود دستگاه استفاده شود که از استیل ضد زنگ ساخته شده و بخش بسزایی از قیمت شیکر همیلتون را نیز به خود اختصاص داده است. شیکر تک لیوان طرح همیلتون از برق تک‌فاز و ۲۲۰ ولت شهری تغذیه می‌کند و توانی برابر با ۳۵۰ وات دارد. این نوع دستگاه شیکر رومیزی قابلیت استفاده بدون دخالت دست انسان را داشته و با سرعت عمل فوق‌العاده‌ای که دارد، می‌تواند نیاز هر کافی‌شاپی را برای شیک زدن مرتفع کند. البته جدا از کافی‌شاپ‌ها، کافه‌ها، بستنی‌فروشی‌ها، آب‌میوه‌گیری‌ها، هتل‌ها و رستوران‌ها نیز از اصلی‌ترین مشتریان خرید شیکر همیلتون هستند. این نمونه از دستگاه میلک شیک ساز از یک کلید سه سرعت و یک کلید ایجاد پالس بر روی بدنه خود بهره می‌برد. نظافت و تمیزکاری شیکر همیلتون نیز بسیار راحت و آسان است؛ خصوصاً لیوان آن که از جنس استیل بوده و امکان شستشوی در ماشین ظرف‌شویی نیز وجود دارد. این در حالی است که ظرفیت لیوان یا کاپ این مدل از دستگاه میلک شیک زن برابر با ۶۰۰ سی‌سی است. سیستم بالانس کننده موتور در آن تعبیه شده تا از حداقل لرزش‌ها هم، جلوگیری شود.

BLENDTEK

مخلوط کن

مدل CBM 6680



ساخت چین

قدرت موتور ۲۲۰۰ وات

همراه با پارچ ۲/۵ لیتری

دارای کاور

تیغه فولادی ضد زنگ

بسیار کم صدا

قابلیت تنظیم سرعت

بدنه مقاوم با ظاهر مدرن و ارگونومیک

مخلوط کن ۲/۵ لیتری کاوردار بلندتک یک دستگاه حرفه‌ای و کارآمد برای استفاده در کافی‌شاپ‌ها، رستوران‌ها و آشپزخانه‌های صنعتی است. این دستگاه با ترکیب قدرت فوق‌العاده، طراحی هوشمندانه و عملکرد بی‌صدا، تمامی نیازهای کاربران حرفه‌ای را برآورده می‌کند. یکی از برجسته‌ترین ویژگی‌های این بلندر، **موتور ۲۲۰۰ وات** است. این موتور قدرتمند، توانایی خرد کردن انواع مواد سخت مانند یخ، آجیل و میوه‌های یخ‌زده را دارد. علاوه بر این، عملکرد مداوم و پایدار دستگاه بدون افت کیفیت، آن را به انتخابی ایده‌آل برای محیط‌های کاری پرتراфик تبدیل کرده است. ظرفیت ۲/۵ لیتری این مخلوط‌کن صنعتی، به کاربران امکان می‌دهد تا حجم زیادی از مواد غذایی را در یک بار استفاده مخلوط کنند. این ویژگی به‌ویژه در کسب‌وکارهایی که نیاز به تولید سریع و باکیفیت دارند، نقش کلیدی ایفا می‌کند. یکی از مشکلات رایج دستگاه‌های مخلوط‌کن صنعتی، صدای زیاد آن‌هاست. بلندتک ۲/۵ لیتری با طراحی **کاور محافظ صدا**، این مشکل را به طور چشمگیری کاهش داده است. این ویژگی به ویژه در محیط‌هایی که آرامش اهمیت دارد، مانند کافی‌شاپ‌ها و هتل‌ها، یک مزیت رقابتی محسوب می‌شود. این بلندر مجهز به تیغه‌های **فولادی ضدزنگ** با برندگی و دوام بالا است. این تیغه‌ها قادر به خرد کردن انواع مواد سخت بوده و کارایی دستگاه را در طولانی‌مدت تضمین می‌کنند. از خرد کردن یخ گرفته تا تهیه اسموتی‌های خامه‌ای، همه با دقت و سرعت انجام می‌شود. وجود تنظیمات **چندگانه سرعت** و حالت‌های مختلف انعطاف‌پذیری بی‌نظیری را برای کاربران فراهم کرده است. شما می‌توانید بسته به نوع ماده غذایی، از سرعت پایین برای مخلوط کردن مواد نرم یا از سرعت بالا برای خرد کردن مواد سخت‌تر استفاده کنید.

مخلوط کن BLENDEK

مدل BM 6680



ساخت چین

قدرت موتور ۲۲۰۰ وات

همراه با پارچ ۲/۵ لیتری

تیغه فولادی ضد زنگ

بسیار کم صدا

قابلیت تنظیم سرعت

بدنه مقاوم با ظاهر مدرن و ارگونومیک

مخلوط کن ۲/۵ لیتری بلندتک یک دستگاه حرفه‌ای و کارآمد برای استفاده در کافی‌شاپ‌ها، رستوران‌ها و آشپزخانه‌های صنعتی است. این دستگاه با ترکیب قدرت فوق‌العاده، طراحی هوشمندانه و عملکرد بی‌صدا، تمامی نیازهای کاربران حرفه‌ای را برآورده می‌کند. یکی از برجسته‌ترین ویژگی‌های این بلندر، **موتور ۲۲۰۰ وات**ی است. این موتور قدرتمند، توانایی خرد کردن انواع مواد سخت مانند یخ، آجیل و میوه‌های یخ‌زده را دارد. علاوه بر این، عملکرد مداوم و پایدار دستگاه **بدون افت کیفیت**، آن را به انتخابی ایده‌آل برای محیط‌های کاری پرترافیک تبدیل کرده است. ظرفیت ۲/۵ لیتری این مخلوط‌کن صنعتی، به کاربران امکان می‌دهد تا حجم زیادی از مواد غذایی را در یک بار استفاده مخلوط کنند. این ویژگی به‌ویژه در کسب‌وکارهایی که نیاز به تولید سریع و باکیفیت دارند، نقش کلیدی ایفا می‌کند. این بلندر مجهز به تیغه‌های **فولادی ضدزنگ** با برندگی و دوام بالا است. این تیغه‌ها قادر به خرد کردن انواع مواد سخت بوده و کارایی دستگاه را در طولانی‌مدت تضمین می‌کنند. از خرد کردن یخ گرفته تا تهیه اسموتی‌های خامه‌ای، همه با دقت و سرعت انجام می‌شود. وجود تنظیمات **چندگانه سرعت** و حالت‌های مختلف انعطاف‌پذیری بی‌نظیری را برای کاربران فراهم کرده است. شما می‌توانید بسته به نوع ماده غذایی، از سرعت پایین برای مخلوط کردن مواد نرم یا از سرعت بالا برای خرد کردن مواد سخت‌تر استفاده کنید.

BLENDTEK

مخلوط کن

مدل BM 6180



ساخت چین

قدرت موتور ۲۲۰۰ وات

دارای کاور

همراه با پارچ ۱/۸ لیتری

مجهز به صفحه تاج

تیغه فولادی ضد زنگ

بسیار کم صدا

قابلیت تنظیم سرعت

بدنه مقاوم با ظاهر مدرن و ارگونومیک

مخلوط کن ۱/۸ لیتری کاوردار بلندتک مجهز به صفحه تاج یک دستگاه حرفه‌ای و کارآمد برای استفاده در کافی‌شاپ‌ها، رستوران‌ها و آشپزخانه‌های صنعتی است. این دستگاه با ترکیب قدرت فوق‌العاده، طراحی هوشمندانه و عملکرد بی‌صدا، تمامی نیازهای کاربران حرفه‌ای را برآورده می‌کند. یکی از برجسته‌ترین ویژگی‌های این بلندر، **موتور ۲۲۰۰ وات**ی است. این موتور قدرتمند، توانایی خرد کردن انواع مواد سخت مانند یخ، آجیل و میوه‌های یخ‌زده را دارد. علاوه بر این، عملکرد مداوم و پایدار دستگاه **بدون افت کیفیت**، آن را به انتخابی ایده‌آل برای محیط‌های کاری پرترافیک تبدیل کرده است. ظرفیت **۱/۸ لیتری** این مخلوط‌کن صنعتی، به کاربران امکان می‌دهد تا حجم زیادی از مواد غذایی را در یک بار استفاده مخلوط کنند. این ویژگی به‌ویژه در کسب‌وکارهایی که نیاز به تولید سریع و باکیفیت دارند، نقش کلیدی ایفا می‌کند. یکی از مشکلات رایج دستگاه‌های مخلوط‌کن صنعتی، صدای زیاد آن‌هاست. بلندتک ۱/۸ لیتری **صفحه تاج** با طراحی **کاور محافظ صدا**، این مشکل را به طور چشمگیری کاهش داده است. این ویژگی به‌ویژه در محیط‌هایی که آرامش اهمیت دارد، مانند کافی‌شاپ‌ها و هتل‌ها، یک مزیت رقابتی محسوب می‌شود. این بلندر مجهز به **تیغه‌های فولادی ضدزنگ** با برندگی و دوام بالا است. این تیغه‌ها قادر به خرد کردن انواع مواد سخت بوده و کارایی دستگاه را در طولانی‌مدت تضمین می‌کنند. از خرد کردن یخ گرفته تا تهیه اسموتی‌های خامه‌ای، همه با دقت و سرعت انجام می‌شود. وجود تنظیمات **چندگانه سرعت** و حالت‌های مختلف انعطاف‌پذیری بی‌نظیری را برای کاربران فراهم کرده است. شما می‌توانید بسته به نوع ماده غذایی، از سرعت پایین برای مخلوط کردن مواد نرم یا از سرعت بالا برای خرد کردن مواد سخت‌تر استفاده کنید.

بوiler BURAX

مدل BM 30T



ساخت چین

ظرفیت ۳۰ لیتر

مجهز به صفحه تاچ

تامین آب گرم بدون وقفه برای مصارف مختلف

بدنه استیل مقاوم در برابر خوردگی

رنگ بدنه سفید

اتصال مستقیم به آب شهری

طراحی مدرن و شیک

در کافه یا رستوران، فرقی نمی‌کند، هر بار که به آب جوش نیاز دارید، دستگاهی آماده به کار کنار دستتان است؛ بدون معطلی، بدون نگرانی از پر کردن مخزن، و با اطمینان از اینکه همیشه آب تازه و داغ در اختیار دارید. این دقیقاً همان تجربه‌ای است که بویلر آب جوش ۳۰ لیتری براکس برای تان فراهم می‌کند. محصولی ساده است اما پر کاربرد در دفتر کار، مراسم یا کافه، رستوران و هتل که هر لحظه لیوان‌ها را پر از آب جوش می‌کند. از نظر ساختار، بدنه استیل با رنگ سفید مات، جلوه‌ای مدرن و شیک به بویلر ۳۰ لیتری براکس داده است. این متریا ل نه تنها در برابر رطوبت و زنگ‌زدگی مقاوم است، بلکه در زیبایی بصری دستگاه نیز دخیل است. در هر فضایی که قرار بگیرد، چه آشپزخانه‌ای مدرن چه دفتر کاری ساده، به‌خوبی هماهنگ می‌شود. قابلیت اتصال مستقیم به آب شهری یکی از ویژگی‌های طلایی این بویلر است. دیگر نیازی نیست وقت خود را صرف پر کردن دستی مخزن کنید؛ دستگاه به‌طور خودکار آب تازه را دریافت کرده و همیشه آماده خدمت است. یعنی آسایش بیشتر، بهره‌وری بالاتر و تجربه‌ای بی‌دغدغه. در کنار این قابلیت، سیستم کنترل لمسی هوشمند، کاربری دستگاه را به سطحی متفاوت رسانده است. به راحتی می‌توانید دما و سایر تنظیمات را کنترل کنید، بدون پیچیدگی‌های اضافه. حتی کسانی که اولین بار از بویلر استفاده می‌کنند، خیلی سریع با آن ارتباط برقرار خواهند کرد. توان مصرفی بهینه و ولتاژ استاندارد در بویلر براکس نیز خیال شما را از بابت هزینه‌های انرژی و سازگاری با برق خانگی یا اداری راحت می‌کند. از دیگر سو، طراحی مهندسی‌شده آن بین کارایی بالا و مصرف اقتصادی، تعادلی دقیق برقرار می‌کند. در نهایت این مدل ابعاد بزرگی ندارد و جای زیادی روی کانتر یا میز اشغال نمی‌کند.

بوiler BURAX

مدل BM 40T



ساخت چین

ظرفیت ۴۰ لیتر

مجهز به صفحه ناچ

تامین آب گرم بدون وقفه برای مصارف مختلف

بدنه استیل مقاوم در برابر خوردگی

رنگ بدنه سفید

اتصال مستقیم به آب شهری

طراحی مدرن و شیک

در محیط‌های پررفت‌وآمد از کافه گرفته تا هتل، از باشگاه گرفته تا ادارات و حتی مراسم مذهبی و مساجد، همیشه به مقدار زیادی آب جوش فوری نیاز هست؛ چه برای دم کردن چای و قهوه، چه برای آماده‌سازی غذا چه برای خدمات‌رسانی سریع به مشتریان. در چنین شرایطی، داشتن دستگاهی همچون بوiler آب جوش ۴۰ لیتری برآکس که بدون توقف و با سرعت بالا آب داغ آماده کند، امری ضروری است. ظاهر این دستگاه مدرن، در همان نگاه اول جلب توجه می‌کند که حاصل استفاده از استیل در ساخت بدنه و ترکیب رنگ‌های سیاه و سفید است. استحکام بدنه در کنار طراحی ظریف باعث شده این مدل در عین زیبایی، طول عمر بالایی داشته باشد و در شرایط سخت کاری نیز کارایی خود را حفظ کند. مخزن ۴۰ لیتری بوiler حجم قابل توجهی از آب گرم را در دسترس قرار می‌دهد که برای محیط‌هایی با مصرف بالای آب جوش، مثل دفاتر بزرگ، کارگاه‌ها یا آشپزخانه‌های صنعتی بسیار کاربردی است. وجود آب جوش فراوان در مدت‌زمان کوتاه به صرفه‌جویی در وقت و افزایش بهره‌وری کمک می‌کند. یکی از نقاط قوت این مدل، پنل لمسی هوشمند است که امکان تنظیم دقیق دما و مدیریت عملکرد دستگاه را فراهم می‌کند. این قابلیت، تجربه‌ای راحت و مدرن را برای کاربران به همراه دارد. همچنین، مصرف انرژی دستگاه بهینه طراحی شده تا در کنار قدرت بالا، هزینه برق مصرفی کاهش یابد. از دیگر مزایای مهم بوiler ۴۰ لیتری برآکس امکان اتصال مستقیم به آب شهری است. این ویژگی باعث می‌شود دستگاه همیشه آب داغ و کافی آماده داشته باشد، بدون اینکه نیاز به پر کردن دستی مخزن باشد. به این ترتیب، کاربری ساده‌تر و آسایش بیشتری برای مصرف‌کننده فراهم می‌شود.

بویلر BURAX

مدل WBM 45D



ساخت چین

ظرفیت ۴۵ لیتر

مجهز به ال سی دی

نامین آب گرم بدون وقفه برای مصارف مختلف

بدنه استیل مقاوم در برابر خوردگی

رنگ بدنه مشکی

مدل دیواری

اتصال مستقیم به آب شهری

طراحی مدرن و شیک

در کافه یا رستوران، فرقی نمی‌کند، هر بار که به آب جوش نیاز دارید، دستگاهی آماده‌به‌کار کنار دستتان است؛ بدون معطلی، بدون نگرانی از پر کردن مخزن، و با اطمینان از اینکه همیشه آب تازه و داغ در اختیار دارید. این دقیقاً همان تجربه‌ای است که بویلر آب جوش ۴۵ لیتری براکس برای‌تان فراهم می‌کند. محصولی ساده است اما پرکاربرد در دفتر کار، مراسم یا کافه، رستوران و هتل که هر لحظه لیوان‌ها را پر از آب جوش می‌کند. از نظر ساختار، بدنه استیل با رنگ سفید مات، جلوه‌ای مدرن و شیک به بویلر ۴۵ لیتری براکس داده است. این متریکال نه تنها در برابر رطوبت و زنگ‌زدگی مقاوم است، بلکه در زیبایی بصری دستگاه نیز دخیل است. در هر فضایی که قرار بگیرد، چه آشپزخانه‌ای مدرن چه دفتر کاری ساده، به‌خوبی هماهنگ می‌شود. قابلیت اتصال مستقیم به آب شهری یکی از ویژگی‌های طلایی این بویلر است. دیگر نیازی نیست وقت خود را صرف پر کردن دستی مخزن کنید؛ دستگاه به‌طور خودکار آب تازه را دریافت کرده و همیشه آماده خدمت است. یعنی آسایش بیشتر، بهره‌وری بالاتر و تجربه‌ای بی‌دغدغه. در کنار این قابلیت، دارا بودن ال سی دی، کاربری دستگاه را به سطحی متفاوت رسانده است. به راحتی می‌توانید دما و سایر تنظیمات را کنترل کنید، بدون پیچیدگی‌های اضافه. حتی کسانی که اولین بار از بویلر استفاده می‌کنند، خیلی سریع با آن ارتباط برقرار خواهند کرد. توان مصرفی بهینه و ولتاژ استاندارد در بویلر براکس نیز خیال شما را از بابت هزینه‌های انرژی و سازگاری با برق خانگی یا اداری راحت می‌کند. از دیگر سو، طراحی مهندسی‌شده آن بین کارایی بالا و مصرف اقتصادی، تعادلی دقیق برقرار می‌کند. در نهایت این مدل به صورت دیواری در کافه، رستوران یا محل کار شما نصب می‌شود و جای زیادی را اشغال نمی‌کند.

آسیاب قهوه FAMA

مدل FCS 101



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۱ اسب بخار

جنس بدنه استیل ضد زنگ

برق مصرفی تک فاز

بازدهی ۱۰ کیلوگرم در ساعت

قابلیت تنظیم تیغه برش

سرعت تیغه برش ۱۴۰۰ دور در دقیقه

اگر دارای رستوران، کافه و محیط خدماتی هستید، خرید آسیاب قهوه صنعتی به شما کمک خواهد کرد تا بتوانید پودر قهوه تازه تهیه کنید. با توجه به این که این دستگاه از کیفیت بالایی ساخته شده است خرید آن مقرون به صرفه است. خرید آسیاب قهوه فاما مدل ۱۰۱ به خریداران این امکان را می دهد که در کمترین زمان ممکن بتوانند دانه های قهوه را پودر کنند. همان طور که مشخص است آسیاب قهوه فاما بازدهی ۱۰ کیلوگرم قهوه در یک ساعت را داراست. منبع تغذیه دستگاه حدود ۲۲۰ ولت است که با داشتن ۱۴۰۰ دور در دقیقه می تواند دانه های قهوه را آسیاب کند. فاما در تولید این دستگاه از بدنه استیل ضد زنگ استفاده کرده است تا با قرارگیری در محیط های مختلف دچار آسیب نشود. کسانی که دارای محیط های خدماتی نظیر کافه هستند، با خیال راحت می توانند آسیاب قهوه فاما را خریداری کرده و از آن برای پودر کردن دانه های قهوه استفاده کنند. **اهرم دستی** در نظر گرفته شده در کنار مخزن قیف شکل، به افراد کمک خواهد کرد تا میزان درشت یا ریز کردن دانه های قهوه را تعیین کنند.

جمع بندی :

زمانی که بخواهید قهوه تازه تهیه کنید، نیاز دارید که دانه های قهوه را آسیاب کنید. یکی از محصولات باکیفیت بازار آسیاب قهوه فاما اصل ایتالیا است که با قدرت تولید ۱۰ کیلوگرم قهوه در یک ساعت برای قرارگیری در محیط های خدماتی مناسب است. قطر دهانه آسیاب دستگاه ۶/۵ سانت است که افراد بر حسب نیاز خود می توانند دانه های قهوه را به شکل ریز یا درشت آسیاب کنند. در مجموع می توان گفت که این دستگاه بسیار کارآمد است و از لحاظ قیمتی مقرون به صرفه است.

آسیاب قهوه FAMA

مدل FMC 6



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۳۴۰ وات

جنس بدنه آلومینیوم مقاوم

برق مصرفی تک فاز

بازدهی ۱۰ کیلوگرم در ساعت

قابلیت تنظیم تیغه برش

سرعت تیغه برش ۱۴۰۰ دور در دقیقه

به جرات می توان گفت که محصولات برند فاما یکی از محبوب ترین برندهای تولید کننده آسیاب قهوه در اروپا و ایران می باشد. این شرکت ایتالیایی به طور تخصصی در زمینه ساخت آسیاب قهوه فعالیت دارد و از مرغوب ترین قطعات برای ساخت آن استفاده میکند. از این رو می توان آسیاب قهوه فاما را بین برند های مطرح دنیا قرار داد. آسیاب قهوه فاما که اخیرا وارد بازار ایران شده است با قیمت مناسب و کارایی بسیار خوب ارزش خرید بالایی را برای خود رقم زده است. ساخت تیغه آسیاب فولادی اصلاح شده در این آسیاب قهوه فاما را می توان از ویژگی های بارز این دستگاه قهوه آسیاب کن دانست که با استفاده از آن، این امکان را به کاربر میدهد با قطر تیغه ۶/۵ سانتی خود دانه های قهوه را به صورت ریز و درشت به راحتی آسیاب کند. قدرت موتور این مدل آسیاب قهوه ۳۴۰ وات می باشد و با دور موتور ۱۴۰۰ دور در دقیقه میتواند بدون مشکل قهوه را آسیاب کند. با استفاده از یک دستگیره به راحتی می توان ضخامت مورد نیاز برای آسیاب کردن قهوه را به صورت دستی تنظیم کرد. استفاده از یک مخزن پلاستیکی نشکن در بالای دستگاه دیگر کاربر نگران شکستن آن نمیشود. برای شروع به کار این آسیاب قهوه فاما از یک دکمه دیجیتالی به جای مکانیکی استفاده شده است که به راحتی در کار با حجم بالا مورد استفاده قرار گیرد به گونه ای که این دستگاه حتی در مصارف نیمه صنعتی هم جواب خود را پس داده است. افرادی که دارای محیط خدماتی نظیر کافی شاپ، بستنی فروشی، هتل و رستوران هستند برای این که بتوانند عصاره گیری قهوه را به بهترین شکل انجام دهند، نیاز به خرید یک دستگاه آسیاب قهوه باکیفیت دارند. آسیاب قهوه فاما اصل ایتالیا پاکت خور جزو مدل های برتر تولید شده برند فاما است که با بهترین متریال این دستگاه را تولید کرده است.

آسیاب قهوه FAMA

مدل FMX



ساخت ایتالیا

قدرت موتور ۳۴۰ وات

جنس بدنه آلومینیوم مقاوم

برق مصرفی تک فاز

بازدهی ۳ کیلوگرم در ساعت

قابلیت تنظیم درجه آسیاب ریز و درشت

سرعت تیغه برش ۱۴۰۰ دور در دقیقه

محفظه مقاوم در برابر ضربه

محصولات برند فاما به طور کامل ساخت کشور ایتالیا هستند و تمامی استانداردهای به کاررفته در آنها بر اساس مقررات اروپایی طراحی شده است. همین موضوع باعث شده آسیاب قهوه فاما به یکی از مدل های خارجی محبوب در بازار ایران تبدیل شود. این دستگاه در بخش آسیاب های قهوه نیمه صنعتی قرار می گیرد که کاربرد گسترده ای در کافه ها، رستوران ها و مراکز پخش قهوه دارد. قدرت موتور این آسیاب قهوه ۳۴۰ وات است که با دور موتور ۱۴۰۰ دور در دقیقه به راحتی دانه های قهوه را آسیاب می کند. قطر تیغه فولادی این دستگاه ۶/۵ سانت است و با استفاده از سنگ آسیاب فولادی به راحتی دانه های قهوه را به صورت ریز و درشت مناسب با نیاز کاربر آسیاب می کند. برای جلوگیری از شکستن محفظه یا به اصلاح کاسه آسیاب قهوه فاما، آن را بسیار مقاوم در برابر ضربه ساخته اند تا خیال کاربر را راحت کنند. بدنه آلومینیومی باکیفیت نیز علاوه بر مقاومت بالا، نظافت دستگاه را بسیار آسان کرده است. این آسیاب قهوه مجهز به اهرم دستی قابل تنظیم برای کاسه است که امکان کنترل دقیق میزان قهوه آسیاب شده را فراهم می کند. همچنین دستگاه دارای پیچ تنظیم ضخامت برش است که به کاربر اجازه می دهد قهوه را در اندازه دلخواه ریز یا درشت آسیاب کند و برای انواع روش های دم آوری آماده نماید. سنگ آسیاب فولادی پرداخت شده باعث می شود فرآیند آسیاب یکنواخت و سریع انجام شود و کیفیت طعم قهوه حفظ شود. آسیاب قهوه فاما نیاز به برق شهری ۲۲۰ ولت دارد و دکمه روشن خاموش کردن آن به صورت دیجیتالی طراحی شده است. همچنین با داشتن تأییدیه اروپا و استفاده از قطعات باکیفیت، انتخابی مطمئن برای کافه داران و علاقه مندان به قهوه محسوب می شود.

BURAX

بشقاب گرم کن

مدل DR-1



ساخت چین

توان مصرفی ۴۰۰ وات

مدل ایستاده

دارای کابین

جنس بدنه استنلی استیل

امکان تنظیم دما

مجهز به ۴ چرخ برای جا به جایی آسان

بشقاب گرم کن ایستاده زیگو یک دستگاه کاربردی و کارآمد است که به طور خاص برای گرم نگه داشتن غذاهای مختلف مانند خورش، برنج، کباب و سایر غذاهای مشابه طراحی شده است. این دستگاه با استفاده از فناوری پیشرفته و طراحی هوشمندانه قادر است دمای غذا را به صورت **یکنواخت** حفظ کند و از افت کیفیت غذا جلوگیری کند. این ویژگی به ویژه در رستوران‌ها، هتل‌ها و مراکز توزیع غذا که نیاز به حفظ دمای غذا در طول زمان دارند، بسیار کاربردی است. بشقاب گرم کن ایستاده زیگو با بدنه استیل ضد زنگ با مقاومت بالا در برابر ضربه و حرارت، به عنوان یک گزینه ایده‌آل برای استفاده در محیط‌های شلوغ تجاری شناخته می‌شود. ابعاد دستگاه ۴۵ در ۵۷ در ۹۰ سانتیمتر است که طراحی فشرده آن کمک می‌کند تا فضای کمتری را اشغال کند. توان مصرفی دستگاه ۴۰۰ وات است که این مقدار انرژی برای گرم نگه داشتن انواع غذاها به مدت طولانی و بدون تأثیر منفی بر کیفیت آنها کافی است. این دستگاه با امکان **تنظیم دما**، به شما این امکان را می‌دهد که دمای مناسب برای هر نوع غذای خاص را حفظ کنید. همچنین به دلیل وجود **چهار چرخ** در پایین دستگاه، حمل و جابجایی آن در محیط‌های مختلف بسیار آسان است. طراحی آن برای استفاده در پشت کانترهای سلف سرویس مناسب است که نیاز به نمایش و گرم نگه داشتن غذا دارند.

BURAX

شیر دستی

مدل BM40100



ساخت چین

ابعاد عرض ۴۰ در طول ۱۰۰ سانتی متر

دارای تنظیم ضخامت خمیر

عملکرد دستی

جنس دستگاه استیل ضد زنگ

شیر خمیر پهن کن دستی برآکس یکی از تجهیزات حرفه‌ای و کاربردی در قنادی‌ها و کارگاه‌های نان و شیرینی است که با طراحی دقیق و استفاده از استیل ضد زنگ، دوام و کیفیت بالایی را به کاربران ارائه می‌دهد. این دستگاه به‌ویژه برای آماده‌سازی خمیرهای لایه‌ای مانند کروسن، دانمارکی و شیرینی‌های چندلایه طراحی شده و به دلیل دقت بالا در تنظیم ضخامت خمیر، نتایج یکنواخت و حرفه‌ای در اختیار شما قرار می‌دهد. یکی از ویژگی‌های مهم این مدل، قابلیت تنظیم ضخامت خمیر در بازه ۱ تا ۱۷/۵ میلیمتر است. در محدوده صفر تا ۵ میلیمتر، دستگاه با دقت ۱ میلیمتر تنظیم می‌شود و از ۵ تا ۱۷/۵ میلیمتر با دقت ۲/۵ میلیمتر باز می‌گردد. این انعطاف‌پذیری باعث شده تا بتوانید خمیر را برای انواع محصولات قنادی با بافت‌های متفاوت آماده کنید. ابعاد دستگاه نیز متناسب با نیازهای حرفه‌ای طراحی شده است. ابعاد آن ۴۰ در ۱۰۰ سانتی متر بوده که فضای کمی را اشغال می‌کند و برای محیط‌های کوچک نیز مناسب خواهد بود. بدنه استیل ضد زنگ، علاوه بر ایجاد استحکام و طول عمر بالا، نظافت و شست‌وشوی دستگاه را نیز ساده‌تر کرده است. این ویژگی به‌خصوص در محیط‌های قنادی که بهداشت اهمیت زیادی دارد، یک مزیت مهم محسوب می‌شود. اگر به دنبال یک شیر دستی کارآمد و بادوام برای ارتقای کیفیت محصولات خود هستید شیر دستی برآکس می‌تواند انتخابی هوشمندانه برای شما باشد.