BORUJ

تجهیزات مدرن آشپزخانه صنعتی

MODERN INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT

BAKERY OVENS

www.boruj.ir

MODERN INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT

Besigraphic.com طراحی وب
0912 888 6100

www.boruj.ir | تهران، خیابان بهشتی، خیابان احمد قصیر، کوچه ششم، پلاک ۱۴، طبقه اول
boruj.co | ۰۲۱-۵۸۷۲۳ جهت اطلاع از نمایندگی های فروش به وبسایت مراجعه فرمایید.

فاروج

آشپزخانه آینده ...

THE KITCHEN OF THE FUTURE

BORUJ

MODERN INDUSTRIAL
KITCHEN EQUIPMENT

BAKERY OVENS

ABOUT US
درباره ما

بروج با هدف ارتقای تجهیزات مدرن پخت، افزایش به‌کارگیری تکنولوژی در آشپزخانه صنعتی و همچنین توسعه سیستم و روش‌های پخت، فرهای کامبی را در مدل‌ها و ظرفیت‌های مختلف تولید و به بازار عرضه کرد.

پس از تجربه موفق تولید این دستگاه‌ها و عملکرد رضایت‌بخش آنها در افزایش کیفیت پخت و کاهش هزینه‌های آشپزخانه‌های بزرگ صنعتیِ سازمان‌ها، بیمارستان‌ها، دانشگاه‌ها، رستوران‌ها و...، مدیران بروج تصمیم گرفتند با توجه به نیاز بازار در حوزه نان و شیرینی، تجهیزات پخت مرتبط شامل فر و پروفر را با بهره‌گیری از آخرین تکنولوژی روز دنیا طراحی و با استفاده از مواد اولیه باکیفیت تولید کنند.

مشتری مداری و جلب رضایت مشتری از اصول مهم بروج به شمار می آید. از این رو، محصولات بروج با تنوع در مدل، تعداد و ظرفیت‌های مختلف به بازار عرضه شده تا نیاز هر آشپزخانه‌ای را برطرف کند. مجموعه‌ها می‌توانند با توجه به ظرفیت پخت و میزان بودجه در نظر گرفته شده، محصولی متناسب را خریداری کنند.

توسعه و پیشرفت تجهیزات پخت و تحول در پروسه تولید غذا در آشپزخانه صنعتی، از اهداف اصلی بروج است. تیم متخصصان بروج با بازدید از تجهیزات آشپزخانه صنعتی روز دنیا در اروپا و دیگر کشورهای پیشرفته دنیا و تحقیق و بررسی همه جانبه این تجهیزات، محصولاتی نوآورانه و کارآمد برای آشپزخانه‌های مدرن و هوشمند صنعتی ارائه کرده است. جدیدترین فرهای نان و شیرینی بروج بخشی از این محصولات است که با توجه به لزوم ارتقای تجهیزات پخت نان و شیرینی، ساخته و به بازار عرضه شده است.

OUR PRODUCTS
محصولات

فربیکری (۴ سینی+رطوبت)

فربیکری۲/۳ (۴ سینی+رطوبت)

فر بیکری منوآل
(۴ سینی+رطوبت)

فر بیکری منوآل ۲/۳
(۴ سینی)

فر بیکری دیجیتال۲/۳
(۴ سینی+رطوبت)

فر پخت سریع POP

فر بیکری ۳ سینی منوآل

فر بیکری ۳ سینی دیجیتال

فر بیکری ۴ سینی منوآل

فر بیکری ۴ سینی دیجیتال

پروفـــر ۱۰ و ۸ سینی

فرهای پخت نان و غذا

فربیکری دیجیتال۲/۳
(۴ سینی+رطوبت)
(460 x 340 - GN 2/3)
DIGITAL 2,4” LDC CONTROL

فر بیکری دیجیتال
(۴ سینی+رطوبت)
(600 x 400 - GN 1/1)
DIGITAL 2,4” LDC CONTROL

BakerBOX

ویژگی های عملکردی	
نمایشگر	LCD 2.4 اینچی
تامین انرژی	برق
تایمر	-
تعداد موتور	1
سرعت موتور	2 درجه سـرعت + چرخش معکوس
حداکثر دمای پخت	260 درجه سانتی گراد
پراب	تک نقطه ای PT1000
متریال کابین پخت	AISI 430
قطر دودکش	20mm
رطوبت	تزریق مستقیم
تزریق هوا	-
نسخه	استاندارد
استاندارد	
گواهینامه	CE
سینی ها	
رک سینی	Wire PA 4/75
حداکثر بار سینی	3 kg
ابعاد	
اندازه فر با احتسـاب دستگیره (mm)	600 × 717 × 577
اندازه فر بدون احتسـاب دستگیره (mm)	600 × 670 × 577
اندازه کابین پخت (mm)	494 × 408 × 345
وزن کل (Kg)	40
بسته بندی	
بسته بندی	پالت + بسته کارتن
اندازه بسته بندی (mm)	640 × 764 × 693
وزن کل بسته بندی (Kg)	44
اندازه بسته بندی (سفارشی)	-

داده های الکتریکی	
هیترها	3.1kW 50Hz
قدرت	3,4kW
فرکانس	50Hz
منبع تغذیه	~ 220-240V
آمپراژ	14,7A
سیم برق	3G1,5
هیترها	3.1kW 60Hz
قدرت	3,5kW
فرکانس	60Hz
منبع تغذیه	~ 220-240V
آمپراژ	15,4A
سیم برق	3G1,5
الزامات اتصال آب	
ورودی آب برای تولید رطوبت	3/4" M Gas threaded
ورودی آب برای شستشو	-
تخلیه آب	-
حداکثر درجه سختی آب	100 ppm
بازه مورد نیاز فشار آب	150-200 kPa
مصرف	
آب برای تولید رطوبت با شـیر برقی	2l/h max consumption
اتصال	
USB	USB 2.0
بلوتوث	-
Wi-Fi	فعال

ویژگی های عملکردی	
نمایشگر	LCD 2.4 اینچی
تامین انرژی	برق
تایمر	زنگ با صدای بلند
تعداد موتور	2
سرعت موتور	2 درجه سـرعت + چرخش معکوس
حداکثر دمای پخت	260 درجه سانتی گراد
پراب	تک نقطه ای PT1000
متریال کابین پخت	AISI 430
قطر دودکش	20mm
رطوبت	تزریق مستقیم
تزریق هوا	-
نسخه	High dB buzzer
استاندارد	
گواهینامه	CE
سینی ها	
رک سینی	Wire PA 4/80 (optional) Wire PA-BIV 4/80
حداکثر بار سینی	4 kg
ابعاد	
اندازه فر با احتسـاب دستگیره (mm)	800 × 782 × 577
اندازه فر بدون احتسـاب دستگیره (mm)	800 × 735 × 577
اندازه کابین پخت (mm)	600 × 456 × 345
وزن کل (Kg)	58,6
بسته بندی	
بسته بندی	پالت + بسته کارتن
اندازه بسته بندی (mm)	850 × 855 × 697
وزن کل بسته بندی (Kg)	70,2
اندازه بسته بندی (سفارشی)	-

داده های الکتریکی	
هیترها	3.1kW 50Hz
قدرت	6,7kW
فرکانس	50Hz
منبع تغذیه	~ 380-415V 3N~/220-240V 3~/220- 240V
آمپراژ	13,5A / 23,4A / 29,1A
سیم برق	5G1,5/ 4G4/3G6
هیترها	3.1kW 60Hz
قدرت	7kW
فرکانس	60Hz
منبع تغذیه	~ 380-415V 3N~/220-240V 3~/220- 240V
آمپراژ	13,5A / 23,4A / 30,4A
سیم برق	5G1,5/ 4G4/3G6
الزامات اتصال آب	
ورودی آب برای تولید رطوبت	3/4" M Gas threaded
ورودی آب برای شستشو	-
تخلیه آب	-
حداکثر درجه سختی آب	100 ppm
بازه مورد نیاز فشار آب	150-200 kPa
مصرف	
آب برای تولید رطوبت با شـیر برقی	2l/h max consumption
اتصال	
USB	USB 2.0
بلوتوث	-
Wi-Fi	فعال

BakerBOX

فر بیکری منوآل (۴ سینی+رطوبت)
(600 x 400 - GN 1/1)

ویژگی های عملکردی	
نمایشگر	MECHANICAL
تامین انرژی	برق
تایمر	خطی
تعداد موتور	2
سرعت موتور	1 درجه سـرعت + چرخش معکوس
حداکثر دمای پخت	260 درجه سانتی گراد
پراب	-
متریال کابین پخت	AISI 430
قطر دودکش	20mm
رطوبت	تزریق مستقیم
تزریق هوا	-
نسخه	High dB buzzer
استاندارد	
گواهینامه	CE
سینی ها	
رک سینی	Wire PA-GA 4/75
حداکثر بار سینی	3Kg
ابعاد	
اندازه فر با احتسـاب دستگیره (mm)	750 × 755 × 553
اندازه فر بدون احتسـاب دستگیره (mm)	750 × 708 × 553
اندازه کابین پخت (mm)	660 × 456 × 340
وزن کل (Kg)	45
بسته بندی	
بسته بندی	پالت + بسته کارتن
اندازه بسته بندی (mm)	774 × 764 × 682
وزن کل بسته بندی (Kg)	50
اندازه بسته بندی (سفارشی)	-

داده های الکتریکی	
هیترها 3,1kW 50/60Hz	6,7kW
قدرت	Hz 50/60
فرکانس	~ 380-415V 3N~/220-240V 3~/220- 240V
منبع تغذیه	13,5A / 23,4A / 29,12A
آمپراژ	5G1,5/ 4G4/3G6
سیم برق	
الزامات اتصال آب	
ورودی آب برای تولید رطوبت	3/4" M Gas threaded
ورودی آب برای شستشو	-
تخلیه آب	-
حداکثر درجه سختی آب	100 ppm
بازه مورد نیاز فشار آب	150-200 kPa
مصرف	
آب برای تولید رطوبت با شـیر برقی	0.8l/min max consumption
اتصال	
USB	-
بلوتوث	-
Wi-Fi	-
Cloud	-

فر بیکری منوآل ۲/۳ (۴ سینی)
(460 x 340 - GN 2/3)

ویژگی های عملکردی	
نمایشگر	MECHANICAL
تامین انرژی	برق
تایمر	خطی
تعداد موتور	1
سرعت موتور	1 درجه سرعت
حداکثر دمای پخت	260 درجه سانتی گراد
پراب	-
متریال کابین پخت	AISI 430
قطر دودکش	20mm
رطوبت	-
تزریق هوا	-
نسخه	استاندارد
استاندارد	
گواهینامه	CE
سینی ها	
رک سینی	Wire PA 4/75
حداکثر بار سینی	kg 3
ابعاد	
اندازه فر با احتسـاب دستگیره (mm)	560 × 632 × 530
اندازه فر بدون احتسـاب دستگیره (mm)	560 × 588 × 530
اندازه کابین پخت (mm)	474 × 400 × 320
وزن کل (Kg)	28
بسته بندی	
بسته بندی	پالت + بسته کارتن
اندازه بسته بندی (mm)	584 × 724 × 680
وزن کل بسته بندی (Kg)	35
اندازه بسته بندی (سفارشی)	-

داده های الکتریکی	
2,8kW 50Hz	2,9kW
قدرت	50Hz
فرکانس	~ 220-240V
منبع تغذیه	12,6A
آمپراژ	3G1
سیم برق	
الزامات اتصال آب	
ورودی آب برای تولید رطوبت	-
ورودی آب برای شستشو	-
تخلیه آب	-
حداکثر درجه سختی آب	-
بازه مورد نیاز فشار آب	-
مصرف	
آب برای تولید رطوبت با شـیر برقی	-
اتصال	
USB	-
بلوتوث	-
Wi-Fi	-
Cloud	-

BORUJ

MODERN INDUSTRIAL
KITCHEN EQUIPMENT

فر بیکری دیجیتال ۲/۳ (۴ سینی+رطوبت)
(460 x 340 - GN 2/3)

BakerBOX

ویژگی های عملکردی	
نمایشگر	دیجیتال
تامین انرژی	برق
تایمر	-
تعداد موتور	1
سرعت موتور	1 درجه سـرعت + چرخش معکوس
حداکثر دمای پخت	260 درجه سانتی گراد
پراب	تک نقطه‌ای PT1000
متریال کابین پخت	AISI 430
قطر دودکش	20mm
رطوبت	تزریق مستقیم
تزریق هوا	-
نسخه	استاندارد
استاندارد	
گواهینامه	CE
سینی ها	
رک سینی	Wire PA 4/75
حداکثر بار سینی	3 kg
ابعاد	
اندازه فر با احتسـاب دستگیره (mm)	560 x 683 x 530
اندازه فر بدون احتسـاب دستگیره (mm)	560 x 639 x 530
اندازه کابین پخت (mm)	474 x 378 x 320
وزن کل (Kg)	33
بسته بندی	
بسته بندی	پالت + بسته کارتن
اندازه بسته بندی (mm)	680 x 724 x 584
وزن کل بسته بندی (Kg)	41
اندازه بسته بندی (سفارشی)	-

داده های الکتریکی	
قدرت	هیترها 2,8kW 50Hz
فرکانس	قدرت 3kW
منبع تغذیه	فرکانـس 60/50 Hz
آمپراژ	منبع‌تغذیـه 220V-240V ~
کابل برق	آمپراژ 13,3A
	کابل برق 3G1,5
الزامات اتصال آب	
ورودی آب برای تولید رطوبت	دارد
ورودی آب برای شستشو	-
تخلیه آب	-
حداکثر درجه سختی آب	100 ppm
بازه مورد نیاز فشار آب	150-200 kPa
مصرف	
آب برای تولید رطوبت با شـیر برقی	2l/h max consumption
اتصال	
USB	-
بلوتوث	-
Wi-Fi	-
Cloud	-

POP
BAKING OVEN
فر پخت سریع

رویه ترد با بافت نرم

با POP می‌توان انواع غذا مانند پنینی، ساندویچ کلاب، اسنک، پیتزا، رپ، ساندویچ نان تست و پنیر را در زمان کمتر از ۲/۵ دقیقه آماده کرد.
برخورداری از سیستم بخارکنترل‌شده و فناوری گردش هوا به کاربر این امکان را می‌دهد که فست‌فود را بپزد یا گرم کند یا غذاهای نیمه‌آماده را با بهترین نتیجه آماده سرو کند.
با دستگاه POP داخل غذای گرم‌شده به دمای ایده آل ۶۵ درجه سانتی‌گراد می‌رسد بدون اینکه رویه ترد و کریسپی آن نرم شود یا مانند مایکروویو، حالت سفت و لاستیکی پیدا کند.

سرعت و کیفیت

بهترین ترکیب سرعت و کیفیت...
سریع، کارآمد با طرزکارآسان. POP برای تامین نیازشما که باید در مدت زمان کوتاهی تعداد زیادی غذای باکیفیت ارائه کنید، طراحی و ساخته شده است. همچنین این دستگاه برای گرم کردن غذاهای آماده یا تکمیل پخت غذاهای نیمه‌آماده نظیر لازانیا، سبزیجات بخارپز، همبرگر، چیزبرگر، برگرهای گیاهی و سیب‌زمینی سرخ‌کرده کاربرد دارد.

سیستم تیونر

POP به لطف سیستم پخت ترکیبی خاص خود، چندین نوع غذا را با بافت نرم و رویه ترد آماده می کند که با هیچ روش پخت دیگری در بازه زمانی محدود امکان پذیر نیست. دستگاه‌های پخت سریع مانند مایکروویو روی بافت غذا تاثیر منفی گذاشته و آن را سفت و لاستیکی می‌کند یا برعکس همچون تستر، داخل غذا سرد می‌ماند و رویه آن می‌سوزد.

فقط دوشاخه را به پریز بزنید و بپزید

مخزن آب دستگاه POP شما را از لوله‌کشی بی‌نیاز می‌کند؛ بنابراین می‌توانید دستگاه را در هر محلی قرار دهید، فقط کافی است دوشاخه را به پریز برق وصل کنید!
این مخزن سه لیتری به طور متوسط برای ۴۰۰ بار پخت کافی است.
هزینه مصرف منابع انرژی به دلیل راندمان بالای حرارتی در کابین پخت ناچیز محسوب می‌شود. همچنین استفاده از بطری آب برای پر کردن مخزن، از تشکیل جرم و رسوب‌های آهکی در داخل لوله‌های آب جلوگیری می‌کند.

کاربری آسان

کار با POP بسیار آسان است. این دستگاه یک صفحه نمایش ۷ اینچی دارد که دسترسی کاربر به تمام برنامه‌های پخت را امکان‌پذیر می‌کند. علاوه بر برنامه‌های پیش‌فرض، می‌توان برنامه جدید را به منو اضافه و ذخیره کرد.
برای قرار دادن غذا در دستگاه از سینی استاندارد GN 2/3 بدون هرگونه کاغذ روغنی استفاده کنید. سینی‌ها و سایراجزای داخل کابین پخت به منظور تمیزکردن به آسانی قابل جدا شدن هستند.

دستگاه آماده است؛
بریم برای آشپزی!

۲٫۵ دقیقه؛
تا غذا فاصله دارید...

POP
BAKING OVEN
فر پخت سریع

مشخصات فنی		
ابعاد (طول.عرض.ارتفاع)	mm	431 x 637 x 510
وزن حجمی	m3 /Kg	0,12/45
VAC 230V 1N 50/60Hz	kW	3,3
Oven cavity electric power	kW	3
فاصله بین طبقات	mm	N/A
ابعاد کابین پخت	mm	360 x 445 x 255

فناوری

کانوکشن

پاپ اسـتیم (POP STEAM)؛ برخورد هوا + سیستم بخار کنترل‌شده

پاپ تیونر (POP TUNER)؛ تنظیم خودکار دما و رطوبت بر اسـاس نتیجه دلخواه مشـتری

عملکرد

برنامه‌های پیش‌فرض

امکان ذخیره 18 برنامه جدید

راندمان بالا (400 بار پخت با مخزن آب سـه لیتری)

حالت ذخیره انرژی

اضافه کردن زمان (امکان اضافه کردن 15 تا 30 ثانیه زمان بیشـتر پس از پایان چرخه خنک‌سـازی)

ویژگی‌های فنی

صفحه نمایش رنگی 7 اینچی

در شیشه‌ای مقاوم به حرارت

در راسـت بازشو بنا به درخواست مشتری

مخـزن آب 3 لیتری به منظور تولید بخار

درگاه USB برای آپلود سیسـتم عامل

بدون نیاز به فیلتر

بدون نیاز به نصب

هشـدار پایان با صدا و تصویر

ویژگی های فنی

- فناوری برخورد هوا + بخارکنترل شده
- کاملا برقی
- حرارت یکنواخت درتمام کابین پخت
- درشیشه ای مقاوم به حرارت
- شلف آلومینیومی با روکش نچسب برای انتشار حداکثری گرما
- مخزن آب سه لیتری
- درگاه USB
- اجزای داخلی جداشونده برای تمیزکردن آسان
- بدون نیازبه هود و سیستم تهویه
- صفحه نمایش ۷ اینچی

امکانات پخت

- پخت با سیستم برخورد هوا و بخارکنترل شده
- پخت با برنامه های پیش فرض و برنامه های سفارشی
- افزایش زمان پخت تا ۱۰ دقیقه
- ۴۰۰ بارپخت با مخزن آب سه لیتری
- پخت ۴ ساندویچ درمدت زمان ۲٫۵ دقیقه
- اجرای برنامه تنها با لمس یک دکمه
- رابط کاربرپسند
- امکان ذخیره ۱۸ برنامه جدید

ابعاد mm	وزن حجمی m³/kg	VAC ۲۲۰/۲۴۰V 1N ۵۰/۶۰Hz kW	Oven cavity el. Power kW	فاصله بین طبقات mm	ابعاد کابین پخت mm
431x637x510 1TRAY GN2/3	0,12/ 45	3.3	3	N/A	360x445x255

فر بیکری دیجیتال تاچ
(۴ سینی+رطوبت)
(600 x 400 - GN 1/1)

BakerBOX

نسخه قابل برنامه ریزی مجهز به رطوبت ساز

- نسخه قابل برنامه ریزی مجهز به رطوبت ساز
- گرمایش کابین پخت با استفاده از المنت های مقاوم آلیاژ اینکولوی (INCOLOY)
- کابین پخت از جنس استنلس استیل ۳۰۴ مطابق با استاندارد AISI با گوشه های گرد
- چرخش معکوس موتور برای تامین پخت یکنواخت
- دارای لامپ داخل کابین پخت
- دارای در دوجداره با قابلیت جداسازی پنل ها جهت نظافت آسان
- پایه های قابل تنظیم ارتفاع
- دو فن سه سرعته
- ۹۹ برنامه پختِ حداکثر ۹ مرحله ای
- پیش گرمایش خودکار
- درگاه USB (سفارشی)
- پراب (سفارشی)

دکمه ها

۱. روشن/خاموش
۲. انتخاب نوع پخت: کانوکشن
۳.روش پخت DELTA T
۴.تنظیم دما
۵.پخت با پراب
۶. تنظیم زمان
۷.تنظیم سرعت فن
۸.تنظیم رطوبت
۹. انتخاب مرحله پخت
۱۰.انتخاب برنامه پخت
۱۱. باز کردن دریچه هوا
۱۲.نور کابین پخت
۱۳. انتخاب شستشو
۱۴.کلید شروع/ توقف سیکل پخت
۱۵.تنظیم تنها با یک دکمه رمزگذاری شده

مشخصات فنی	
ابعاد mm	770x647x751
حجم m3	0,37
وزن Kg	59
ظرفیت کابین پخت	4x(1/1 GN-600x400)
فاصله بین طبقاتmm	74
ابعاد کابین پختmm	645x345x450 mm (LxHxP)
قدرت کابین پختkw	6
توان کل برقkw	6,3
ولتاژ منبع تغذیه	3N 400V AC-50Hz

فر بیکری منوآل
(۴ سینی+رطوبت)
(600 x 400 - GN 1/1)

BakerBOX

تنظیم دستی (کنترل الکترومکانیکی)

- گرمایش کابین پخت با استفاده از المنت های مقاوم آلیاژ اینکولوی (INCOLOY)
- سیستم تبادل سریع هوا برای تامین پخت یکنواخت
- فن دو سرعته
- در دوجداره با قابلیت جداسازی پنل ها جهت نظافت آسان
- روشنایی داخل کابین پخت
- کابین پخت از جنس استنلس استیل ۳۰۴ مطابق با استاندارد AISI با گوشه های گرد
- پایه های قابل تنظیم ارتفاع

دکمه ها

۱. چراغ روشن/خاموش
۲. تنظیم دما در بازه ۵۰ تا ۲۸۰ درجه سانتی گراد
۳.چراغ گرمایش
۴.ولوم روشن/خاموش با قابلیت تنظیم زمان از ۱ تا ۱۲۰ دقیقه
۵.رطوبت ساز
۶. فن دو سرعته

مشخصات فنی	
ابعاد mm	870x870x840
حجم m3	0,63
وزن Kg	63
ظرفیت کابین پخت	4x(1/1 GN-600x400)
فاصله بین طبقاتmm	74
ابعاد کابین پختmm	645x450x345 mm (LxHxP)
قدرت کابین پختkw	6,0
توان کل برقkw	6,6
ولتاژ منبع تغذیه	3N 400 V 50Hz

فر بیکری دیجیتال تاچ
(۳ سینی+رطوبت)
(600 x 400 - GN 1/1)

BakerBOX

نسخه قابل برنامه ریزی مجهز به رطوبت ساز

- گرمایش کابین پخت با استفاده از المنت های مقاوم آلیاژ اینکولوی (INCOLOY)
- کابین پخت از جنس استنلس استیل ۳۰۴ مطابق با استاندارد AISI با گوشه های گرد
- چرخش معکوس موتور برای تامین پخت یکنواخت
- دارای لامپ داخل کابین پخت
- دارای در دوجداره با قابلیت جداسازی پنل ها جهت نظافت آسان
- پایه های قابل تنظیم
- فن سه سرعته
- ۹۹ برنامه پختِ حداکثر ۹ مرحله ای
- پیش گرمایش خودکار
- درگاه USB (سفارشی)
- پراب (سفارشی)

دکمه ها

۱. روشن/خاموش
۲. انتخاب نوع پخت: کانوکشن
۳.روش پخت DELTA T
۴.تنظیم دما
۵.پخت با پراب
۶. تنظیم زمان
۷.تنظیم سرعت فن
۸.تنظیم رطوبت
۹. انتخاب مرحله پخت
۱۰.انتخاب برنامه پخت
۱۱. باز کردن دریچه هوا
۱۲. نور کابین پخت
۱۳. انتخاب شستشو
۱۴. کلید شروع/ توقف سیکل پخت
۱۵. تنظیم تنها با یک دکمه رمزگذاری شده

مشخصات فنی	
ابعاد mm	770x571x751
حجم m3	0,33
وزن Kg	51
ظرفیت کابین پخت	3x(1/1 GN-600x400)
فاصله بین طبقاتmm	74
ابعاد کابین پختmm	645x270x450 mm (LxHxP)
قدرت کابین پختkw	4,5
توان کل برقkw	4,8
ولتاژ منبع تغذیه	3N 400V AC-50Hz

فر بیکری منوآل
(۳ سینی+رطوبت)
(600 x 400 - GN 1/1)

BakerBOX

تنظیم دستی الکترومکانیکی مجهز به رطوبت ساز

- گرمایش کابین پخت با استفاده از المنت های مقاوم آلیاژ اینکولوی (INCOLOY)
- کابین پخت از جنس استنلس استیل ۳۰۴ مطابق با استاندارد AISI با گوشه های گرد
- چرخش معکوس موتور برای تامین پخت یکنواخت
- دارای لامپ داخل کابین پخت
- دارای در دوجداره با قابلیت جداسازی پنل ها جهت نظافت آسان
- پایه های قابل تنظیم ارتفاع
- فن دو سرعته

دکمه ها

۱. چراغ روشن/خاموش
۲. تنظیم دما در بازه ۵۰ تا ۲۸۰ درجه سانتی گراد
۳.چراغ گرمایش
۴.ولوم روشن/خاموش با قابلیت تنظیم زمان از ۱ تا ۱۲۰ دقیقه
۵.رطوبت ساز
۶. فن دو سرعته

مشخصات فنی	
ابعاد mm	770x572x751
حجم m3	0,33
وزن Kg	51
ظرفیت کابین پخت	3x(1/1 GN-600x400)
فاصله بین طبقاتmm	74
ابعاد کابین پختmm	645x270x450 mm (LxHxP)
قدرت کابین پختkw	4,5
توان کل برقkw	4,8
ولتاژ منبع تغذیه	3N 400 V 50Hz

MultiBOX

فرهای پخت نان و غذا
10/7/5

معجزه‌ای در پخت نان و غذا

MultiBOX

مدل دستگاه	ظرفیت GN	ابعاد طول×عرض×ارتفاع	وزن KG	توان کلی دستگاه (KW)	ولتاژ VAC
MTE 5	۵ طبقه	657×752×907	65	6.3	3N 400
MTE 7	۷ طبقه	823×752×907	84	9.6	3N 400
MTE 10	۱۰ طبقه	1037×752×907	110	12.6	3N 400

MTE 5

MTE 7

MTE 10

مولتی باکس در سه مدل ۵، ۷ و ۱۰ طبقه، یک فر برقی/گازی چندکاره است که با اولویت پخت نان و شیرینی طراحی و تولید شده، اما قابلیت پخت انواع غذاها را نیز دارد. با وجود بیکر باکس، دیگر به خرید پروفرنیازی ندارید، زیرا این دستگاه با تولید بخار مستقیم با درجه حرارت پایین (از ۴۰ درجه سانتی‌گراد) امکان عمل‌آوری خمیر را فراهم می‌کند.
بیکر باکس برخلاف سایر محصولات مشابه در بازار، به دلیل تولید دمای بالا (۳۰۰ درجه سانتی‌گراد)، پخت انواع غذاها نظیر استیک، کباب، پیتزا، برگر، سیب‌زمینی خلالی و تنوری و... را در منوی پیش‌فرض و با برنامه سفارشی سرآشپز امکان‌پذیر می‌کند.

امکانات مولتی باکس

- تمام برقی / گازی با قابلیت استفاده از برق تک‌فاز و سه‌فاز
- دارای ۳ روش پخت: گردش هوای داغ، بخارپز و ترکیب هوای داغ و بخار
- کنترل دما از ۴۰ تا ۳۰۰ درجه سانتی‌گراد
- با عملکرد پروفر (بخار ۴۰ تا ۱۲۰ درجه سانتی‌گراد)
- سیستم کنترل هوشمند دما و رطوبت
- پنل کنترل هوشمند با صفحه نمایش لمسی رنگی ۷ اینچی (۱۸ سانتی متری) با قابلیت برنامه‌ریزی
- قابلیت قرارگیری سینی‌های GN و سینی‌های قنادی EN ۴۰۰×۶۰۰
- دارای فن ۳ سرعته
- دارای پراب برای اندازه‌گیری دمای عمق غذاهای حجیم با تنظیمات دلتا T

BORUJ

MODERN INDUSTRIAL
KITCHEN EQUIPMENT

- جنس بدنه: استنلس استیل (فولاد ضد زنگ)
- مجهز به المنت AISI ۳۰۹
- تایمر قابل تنظیم از ۱ تا ۱۲۰ دقیقه
- تنظیم دما از ۳۰ تا ۸۵ درجه سانتی گراد
- ظرفیت: ۱۰ سینی EN۶۰۰X۴۰۰
- فاصله بین طبقات ۷۰ میلی متر
- چراغ نشانگر (چراغ اندیکاتور) برای تایید عملکرد صحیح دستگاه
- پایه های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

مشخصات فنی	
ابعاد mm	900x712x940
حجم m3	0,85
وزن kg	80
توان مصرفی kW	0,9
منبع تغذیه	50 Hz VAC 230/1N

- جنس بدنه: استنلس استیل (فولاد ضد زنگ)
- مجهز به المنت AISI ۳۰۹
- تنظیم دما از ۳۰ تا ۸۵ درجه سانتی گراد
- ظرفیت: ۸ سینی EN۶۰۰X۴۰۰
- فاصله بین طبقات ۷۰ میلی متر
- چراغ نشانگر (چراغ اندیکاتور) برای تایید عملکرد صحیح دستگاه
- پایه های استنلس استیل با قابلیت تنظیم ارتفاع

مشخصات فنی	
ابعاد mm	900x712x800
حجم m3	0,9
وزن kg	80
توان مصرفی kW	0,9
منبع تغذیه	50/60 Hz VAC 230/1N

01 نصب و راه‌اندازی

کارشناسان فنی در زمان خرید دستگاه ملزومات و شرایط استقرار، نصب و راه‌اندازی دستگاه‌ها را به شما اعلام می‌کنند و در زمان آماده بودن محل، ظرف مدت ۴۸ ساعت نسبت به راه‌اندازی دستگاه شما در محل اقدام خواهند کرد.

02 خدمات

بروج با هدف جلب رضایت مشتریان، تمام فرهای نان و شیرینی خود را با گارانتی یک ساله و خدمات پس از فروش ۱۵ ساله ارائه می‌کند.

03 دسترسی آسان به قطعات یدکی

تامین قطعات در اسرع وقت یکی از مهم‌ترین مزیت‌های فرهای نان و شیرینی بروج نسبت به دستگاه‌های مشابه خارجی است. تیم خدمات بروج به راحتی و در کمترین زمان ممکن نیاز مشتریان به قطعات یدکی را با محصولات باکیفیت برطرف می‌کند.

04 ارتباط تلفنی با پشتیبان فنی

در صورت بروز مشکل فنی در دستگاه‌های بروج می‌توانید با واحد پشتیبانی فنی تماس بگیرید و مشکل پیش‌آمده را توضیح دهید تا در صورت امکان با راهنمایی پشتیبان و بدون صرف هزینه مشکل برطرف شده و دستگاه مجددا کار کند.
چنانچه در هنگام آشپزی با دستگاه در هر زمان سوالی برایتان ایجاد شد، می‌توانید با بخش پشتیبانی آشپزی تماس بگیرید و به صورت تلفنی راهنمایی دریافت کنید.

05 اعزام کارشناس فنی به صورت حضوری

اگر مشکل فنی دستگاه با راهنمایی تلفنی پشتیبان قابل حل نباشد، برای خدمات حضوری با مشتری هماهنگ شده و کارشناسان فنی به طور حضوری به محل استقرار دستگاه اعزام می‌شوند.

06 پشتیبانی و بروزرسانی منوها و نرم‌افزارهای دستگاه

کارشناسان واحد پشتیبانی بروج به طور مرتب نرم‌افزارها و منوهای دستگاه شما را با ارسال فایل الکترونیکی به‌روزرسانی می‌کنند.

07 پشتیبانی لوازم جانبی و مواد مصرفی

لوازم جانبی دستگاه‌ها و مواد مصرفی شامل شوینده، رسوب‌گیر و... همیشه در دسترس شماست. در صورت اعلام نیاز و ثبت سفارش از سوی شما در اسرع وقت برایتان ارسال می‌شود.

08 سرویس دوره‌ای

انجام سرویس دوره‌ای، ضمانت دوام و طول عمر دستگاه است. دستگاه‌های ارائه شده بر اساس مشخصات فنی دارای سرویس‌های دوره‌ای ۳ یا ۶ ماه یکبار هستند.

09 تمدید گارانتی

با تمدید گارانتی علاوه بر افزایش بازده دستگاه، هزینه‌های خود را مدیریت کنید. در صورت نیاز پیش از اتمام دوره گارانتی برای تمدید آن با ما تماس بگیرید.