

◀ پخت غذا در فر کامبی، سالم اما خوشمزه!

عدم یکنواختی دما در پخت با اجاق و نیاز به نظارت دائمی آشپزها در طول فرآیند پخت، استفاده از فر را در آشپزخانه‌ها توسعه داد. از آنجایی که در فر حرارت به طور یکسان و یکنواخت در اطراف غذا وجود دارد، پخت غذا در مدت زمان کمتر و با کیفیت مطلوب‌تری انجام می‌شود. مزایای پخت با فر جایگاه آن را در آشپزخانه، به عنوان ابزار مهم آشپزی تثبیت کرد. در حال حاضر فرهای مختلفی در بازار وجود دارد، اما فر کامبی از آخرین تکنولوژی روز دنیا بهره می‌برد.

فر کامبی دستگاهی برای پخت و پز حرفه‌ای است که امکان پخت غذا را در سه حالت هوای داغ، بخار و ترکیبی از این دو فراهم می‌کند.



با وجود تنوع روش‌های پخت مانند گریل، کبابی، بخارپز، سرخ کردن، دودی کردن، پخت نان، شیرینی و دسر در فر کامبی هیچ محدودیتی در پخت دستوره‌های غذایی وجود ندارد.

کاهش مصرف روغن، تنوع منوی غذایی، عدم نیاز به تجهیزات متعدد در آشپزخانه، افزایش ظرفیت پخت به دلیل سرعت در پخت، حفظ مواد مغذی، کیفیت ثابت و تکرارپذیری، عدم نیاز به نظارت دائم آشپز بر پخت غذا، کاهش هزینه‌ها، صرفه جویی در مصرف انرژی و ... از مزایای قابل توجه فر کامبی است که حضورش را در تمام آشپزخانه‌های حرفه‌ای ملزم می‌کند.



◀ فر کامبی بروج

بروج با سال‌ها تجربه موفق در زمینه تجهیزات هوشمند آشپزخانه‌های صنعتی توانسته پس از مدت‌ها تحقیق و تلاش مستمر، اولین فر کامبی گازی هوشمند را در ایران طراحی و تولید کند. فر کامبی بروج یک دستیار آشپز حرفه‌ای است که تمام قد کنارتان ایستاده است. شما به راحتی می‌توانید با این دستگاه هوشمند ارتباط برقرار کنید و به کمک آن غذاهایی متنوع با بهترین طعم و کیفیت آماده کنید.

◀ پخت با فر کامبی بروج (مستر باکس)

فر کامبی بروج از پنج روش برای پخت استفاده می‌کند:

بخار مستقیم

حرارت مرطوب °C ۳۰ تا °C ۱۲۰

انواع نان، شیرینی و غذاهایی با بافت لطیف

بخار بویلر

حرارت مرطوب °C ۳۰ تا °C ۱۲۰

انواع سبزیجات، گوشت‌های حجیم

گردش هوای داغ (بدون بخار)

حرارت خشک °C ۳۰ تا °C ۳۰۰

انواع استیک، انواع جوجه‌کباب، انواع ماهی‌گریل، انواع کباب‌ها، سیب‌زمینی سرخ‌کرده، شنیتسل، ناگت پنیری، کوردن‌بلو، فست‌فودها، پیتزا، تخم‌مرغ نیمرو، انواع کوکو، انواع کیک و شیرینی، خشک کردن میوه

ترکیب بخار بویلر / مستقیم (ویژگی انحصاری فر کامبی بروج)

حرارت مرطوب °C ۳۰ تا °C ۱۲۰

سبزیجات و غذاهای دریایی، گوشت قرمز، گوشت سفید، نان حجیم، پاستوریزه کردن مواد غذایی، تخم‌مرغ آب‌پز و عسلی

ترکیب بخار و هوای داغ

حرارت خشک °C ۳۰ تا °C ۲۷۰

انواع ماهیچه‌ها، خورش‌ها، انواع پخت مرغ بریانی، انواع ماهی‌ها، انواع پلوه‌ها، نودل، کتلت، خوراک گوشت و سبزیجات، نان و شیرینی و لازانیا



BakerBOX

10 GN 1/1
10 EN (600 x 400 mm)

مناسب برای پخت نان و شیرینی
(با امکان پخت انواع غذاها)

- دارای تمام قابلیت‌ها و مزایای فر کامبی
- تمام برقی
- قابلیت قرارگیری سینی‌های GN و سینی‌های قنادی (600 x 400 mm)
- دارای میز مخصوص با قابلیت قرارگیری سینی‌ها



BakerBOX

5 GN 1/1
5 EN (600 x 400 mm)

مناسب برای پخت نان و شیرینی
(با امکان پخت انواع غذاها)

- دارای تمام قابلیت‌ها و مزایای فر کامبی
- تمام برقی
- قابلیت قرارگیری سینی‌های GN و سینی‌های قنادی (600 x 400 mm)
- دارای میز مخصوص با قابلیت قرارگیری سینی‌ها



ChefBOX

6 GN 2/3

مناسب برای کافی‌شاپ
(با امکان پخت انواع غذاها)

- دارای تمام قابلیت‌ها و مزایای فر کامبی
- تمام برقی
- مناسب برای آشپزخانه‌هایی با فضای محدود
- قابلیت قرارگیری سینی‌های GN 2/3

همه دستگاه‌ها به صورت برقی یا گازی قابل سفارش هستند.



MasterBOX

20 GN 2/1
16 EN (600 x 400 mm)

مناسب برای همه
آشپزخانه‌ها

- قابلیت قرارگیری سینی‌های GN و سینی‌های قنادی (600 x 400 mm)
- مناسب برای آشپزخانه‌هایی با ظرفیت پخت بالا



MasterBOX

10 GN 1/1
8 EN (600 x 400 mm)

مناسب برای همه
آشپزخانه‌ها

- قابلیت قرارگیری سینی‌های GN و سینی‌های قنادی (600 x 400 mm)
- قابلیت قرارگیری بر روی انواع میز
- دارای میز مخصوص با قابلیت قرارگیری سینی‌ها



ChefBOX⁺

6 GN 1/1
5 EN (600 x 400 mm)

مناسب برای همه
آشپزخانه‌ها

- مناسب برای آشپزخانه‌هایی با فضای محدود
- قابلیت قرارگیری سینی‌های GN و سینی‌های قنادی (600 x 400 mm)
- قابلیت قرارگیری بر روی انواع میز
- دارای میز مخصوص با قابلیت قرارگیری سینی‌ها

همه دستگاه‌ها به صورت برقی یا گازی قابل سفارش هستند.

ویژگی‌های انحصاری فر کامبی بروج



سیستم کنترل رطوبت



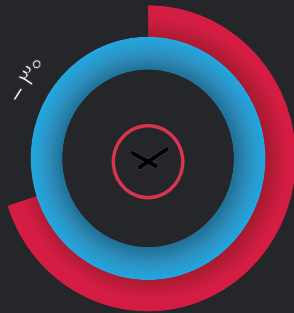
شستشوی خودکار
با رسوب‌زدایی بویلر



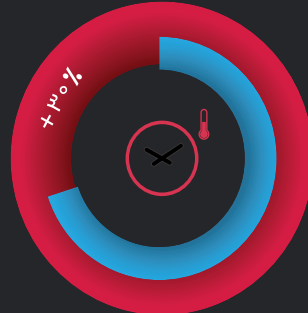
سیستم تنظیم
کیفیت بخار



سیستم تولید
سه‌گانه بخار



کاهش زمان بازیابی مجدد دما



افزایش سرعت گرمایش



کاهش مصرف منابع

فر کامبی بروج
سایر فرهای کامبی



روشنایی کابین پخت:

نور داخل کابین پخت جهت کنترل بهتر شرایط پخت با یک چراغ LED پرنور و بزرگ تامین گردیده است. همچنین امکان روشن و خاموش کردن چراغ کابین برای کاربر فراهم شده است.



فضای پخت:

با امکان تعویض سریع ریل طبقات در این دستگاه، کاربران علاوه بر امکان استفاده از سینی با سایز GN 1/1 می‌توانند از سینی قنادی با سایز EN 600 x 400 استفاده کنند.



پنل لمسی:

یک صفحه کنترلی ۹ اینچی لمسی، امکان استفاده آسان و ساده را برای کاربر مهیا کرده است.



سیستم بررسی بازخوردها:

دستگاه مجهز به سیستم و ابزار خودتشخیص و کنترل اتوماتیک هوشمند عملکردها و بازخوردهای رفتار کاربر است.



شاور شستشو:

علاوه بر شستشوی خودکار، شستشوی دستی داخل کابین با وجود شلنگ ارتجاعی و جمع‌شو امکان‌پذیر است.



تکنولوژی هوشمند:

دارای برنامه نرم‌افزاری مدرن و هوشمند با امکان روش‌های متفاوت پخت همانند گریل، کبابی، آب‌پز، سرخ‌کردن، دودی‌کردن، پخت نان و شیرینی و بخارپز.

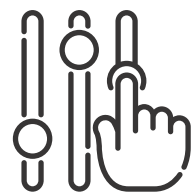


◀ هماهنگی سیستم پخت

◀ تنظیم و هماهنگ‌کننده، شخصی‌ساز برنامه پخت

این قابلیت امکان شخصی‌سازی برنامه‌های پیش‌فرض پخت را مهیا کرده است. همچنین توانایی ایجاد تغییرات در زمینه تنظیمات پخت، روش‌های پخت، مقدار پخت غذا و میزان رطوبت و دما را دارد. کار با برنامه‌های پیش‌فرض و یا برنامه‌هایی که کاملاً توسط آشپز ارائه می‌شود با این سیستم امکان‌پذیر است.

تنظیم روش پخت



◀ سرو سریع غذا و پخت طبقاتی متنوع در طبقات

با این سیستم، پخت غذاهای متفاوت در طبقات مختلف فر به طور همزمان البته به شرط یکسان بودن روش پخت انجام می‌شود. همچنین با قابلیت سرو سریع امکان پخت و یا بازسازی، سرو و توزیع غذاها در یک زمان فراهم می‌شود.

پخت متنوع در طبقات سرو سریع غذا





◀ سیستم تولید سه گانه بخار

فرهای کامبی از نظر سیستم تولید بخار دو دسته هستند:

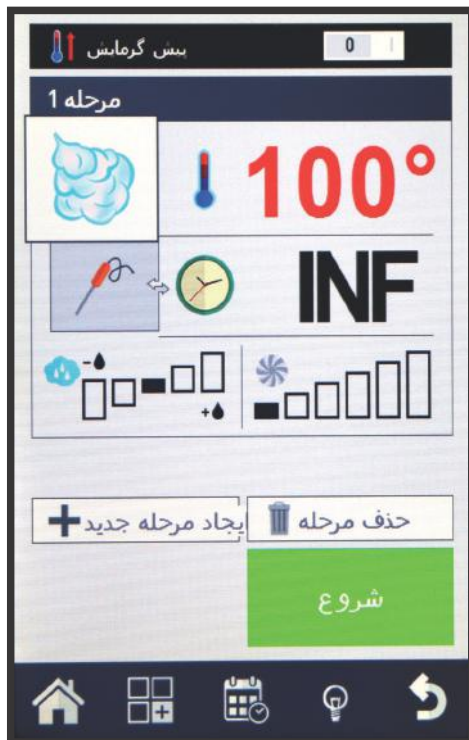
فرهای کامبی با مولد بخار یا بویلر (boiler) و فرهای کامبی با بخار مستقیم (direct steam) کیفیت بخار هر یک از این سیستم‌ها بر کیفیت پخت غذا تاثیر مستقیم دارد. غذاهای دارای بافت لطیف‌تر مانند نان‌ها با بخار مستقیم و غذاهای دارای بافت سفت‌تر مانند پروتئین‌ها با بویلر کیفیت پخت بهتری دارند. استفاده از هر دو سیستم تولید بخار مستقیم و بخار بویلر و همچنین ترکیب این دو بخار در یک دستگاه، یکی از قابلیت‌های ثبت‌شده اختراعی فر کامبی بروج است که مزایای استفاده از سه نوع بخار را در پخت طیف وسیعی از غذاها ایجاد می‌کند.

فرکامبی بروج به‌عنوان تنها فر موجود دارنده این ثبت اختراع در جهان محسوب می‌شود.



“فر کامبی بروج مجهز به سیستم کنترل هوشمند بخار داخل کابین است. این سیستم کیفیت بخار و میزان ترکیب بخار بویلر و بخار مستقیم را بر اساس نوع پخت مواد غذایی با بافت‌های مختلف یا انتخاب سرآشپز حرفه‌ای برای دستیابی به بهترین نتیجه پخت تعیین می‌کند.

◀ سیستم تنظیم کیفیت بخار



سیستم ثبت اختراعی تنظیم‌کننده بخار قابلیت تنظیم درجه رطوبت بخار را از بسیار خشک برای پخت غذاهای با بافت متراکم‌تر تا کاملاً مرطوب برای پخت ماهی و شیرینی‌ها برای کاربر فراهم می‌کند. این سیستم به‌طور دائم بر اساس بازخوردهایی که از وضعیت بخار کابین، دما، فن و وضعیت غذا دریافت می‌کند، مجدداً تنظیم و به‌روزرسانی می‌شود.

استفاده از ترکیب بخار بویلر و بخار مستقیم (بخار ترکیبی) در طبخ غذاهای سنتی ایرانی مانند مرغ مجلسی، کباب کوبیده و... که نیاز به مغز پخت‌شدن دارند، فوق‌العاده عمل می‌کند. همچنین بخار ترکیبی از تولید بخار مازاد جلوگیری کرده، در نتیجه مصرف آب کاهش پیدا می‌کند و بخار با کیفیت و کمیت مناسب سیستم پخت تامین می‌شود.



سیستم کنترل رطوبت

“ در فر کامبی بروج رطوبت داخل کابین با استفاده از سیستم انحصاری کنترل رطوبت تنظیم می‌شود. این سیستم به کمک سنسورهای پیشرفته به‌طور دائم رطوبت موجود در کابین را محاسبه می‌کند؛ در صورت کاهش رطوبت، بخار با کیفیت، حجم و دمای مناسب را وارد کابین می‌کند و اگر رطوبت مازاد در کابین وجود داشته باشد از طریق دریچه خروجی آن را تخلیه می‌کند.

به لطف سیستم کنترل رطوبت، می‌توان از حداکثر ظرفیت پخت دستگاه استفاده کرد زیرا کیفیت و نتیجه پخت همیشه ثابت است.

سیستم کنترل رطوبت با جلوگیری از تولید بیش از حد بخار، حداقل ۳۰ درصد در مصرف آب نسبت به سایر روش‌ها صرفه‌جویی می‌کند.

کاهش مصرف آب در حین پخت

- فر کامبی بروج
- سایر فرهای کامبی

◀ شستشوی خودکار با رسوبزدایی بویلر

فرآیند شستشوی فرهای کامبی بروج به صورت کاملاً خودکار، با گردش صحیح آب، تعریق مجدد توسط بخار آب، گرما و صرفه‌جویی در مصرف آب در تمام فضای داخل کابین به راحتی انجام می‌شود. در فرآیند شستشو می‌توان از انواع مایع شستشو، قرص‌های شستشو و مواد سازگار با محیط زیست مانند سرکه استفاده کرد. امکان استفاده از محلول‌های شستشوی ارزان‌قیمت و موجود در بازار هزینه‌های شستشو را بسیار کاهش می‌دهد. شستشوی خودکار فر کامبی بروج، با سیکل بسته آب انجام می‌شود که باعث کاهش مصرف آب و فاضلاب می‌شود. این سیستم خاص شستشو با کنترل میزان مصرف آب، صرفه‌جویی ۵۰ درصدی مصرف آب را نسبت به شستشوی سنتی در پی دارد.

رسوبزدایی بویلر به صورت خودکار و بسته به میزان استفاده از آن، بدون نیاز به اپراتور انجام می‌شود. استفاده از رسوب‌گیر سازگار با محیط زیست مانند سرکه، از آسیب به بویلر جلوگیری می‌کند.



◀ روش‌های شستشوی فرهای کامبی

مدت زمان شستشو	روش
حدود ۱۵ دقیقه	آبکشی خالی
حدود ۲۵ دقیقه	شستشوی کم یا سریع
حدود ۱:۳۰ ساعت	شستشوی معمولی
حدود ۲:۳۰ ساعت	شستشوی کامل





امکانات فرهای کامبی بروج

جهت پخت چندین منوی غذایی به‌طور هم‌زمان به شرط یکسان بودن روش پخت (هوای داغ، بخار، ترکیبی).

با استفاده از این سیستم، غذاها به ترتیب از زمان پخت طولانی‌تر داخل دستگاه گذاشته می‌شوند. طبق برنامه وقتی نوبت غذای بعدی می‌شود دستگاه برای ورود غذا آلارم می‌دهد. بنابراین تمام غذاها هم‌زمان آماده می‌شوند.



سیستم کنترل طبقات هوشمند

سرعت بازیابی دما در فر کامبی بروج به کاهش زمان پخت کمک می‌کند. در فر کامبی ۱۰ طبقه بروج، میانگین زمان رسیدن به دمای ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد ۵ دقیقه و دمای ۳۰۰ درجه سانتی‌گراد ۸ دقیقه است.



بازیابی سریع دما

بویلر با گنجایش ۰.۴ لیتر ضمن کارآیی بالا، در مصرف آب صرفه‌جویی می‌کند. از آنجا که المنت‌های حرارتی در خارج از بویلر قرار دارند، میزان رسوب مخزن ناچیز و رسوب‌زدایی به آسانی انجام می‌شود.



طراحی ویژه بویلر

سنسور هوشمند دما و رطوبت برای کنترل مداوم دما و رطوبت کابین، رنگ‌دهی به غذا، بهبود کیفیت پخت مواد غذایی، جلوگیری از سوختن و از بین رفتن مواد غذایی. پراب (PROBE) برای اندازه‌گیری دمای عمق غذاهای حجیم مانند استیک گوشت، مرغ‌های بریان و ماهی‌ها با تنظیم میزان پخت به صورت هوشمندانه. پخت با روش دلتا T به کمک پراب برای آرام‌پزی در دمای پایین.



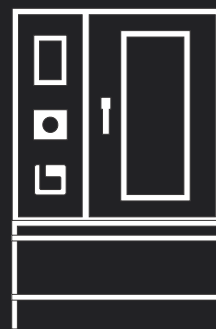
سنسورهای هوشمند فوق پیشرفته

۷ کنترل رطوبت

- دارای سنسورهای پیشرفته برای آنالیز مداوم رطوبت موجود در کابین
- تامین بخار با حجم، کیفیت و دمای مناسب در صورت کاهش رطوبت
- تخلیه رطوبت مازاد در کابین از طریق دریچه خروجی

۵ سیستم تولید و تنظیم بخار سه گانه

- سیستم تولید بخار متراکم به روش DIRECT STEAM با ذرات بخار درشت تر و خیس تر برای پخت مواد غذایی با بافت ظریف تر مانند شیرینی ها، نان ها، کیک ها، دسر ها، سبزیجات و...
- سیستم تولید بخار مخزنی به روش BOILER STEAM با ذرات بخار ریزتر و خشک تر برای پخت مواد غذایی و سبزیجات با بافت ضخیم تر و متراکم تر مانند گوشت، مرغ، سببزمینی، هویج و...
- تنظیم کیفیت و کمیت بخار و میزان ترکیب بخار هر دو سیستم بویلر و بخار مستقیم بر اساس نوع پخت مواد غذایی با بافت های مختلف یا انتخاب سرآشپز حرفه ای برای دستیابی به بهترین کیفیت پخت



مشخصات فیزیکی

۱ در دستگاه

- مجهز به شیشه دو لایه به منظور ایمنی بیشتر
- دارای سیستم طبیعی خنک شدن برای جلوگیری از سوختگی در اثر تماس

۲ روشنایی

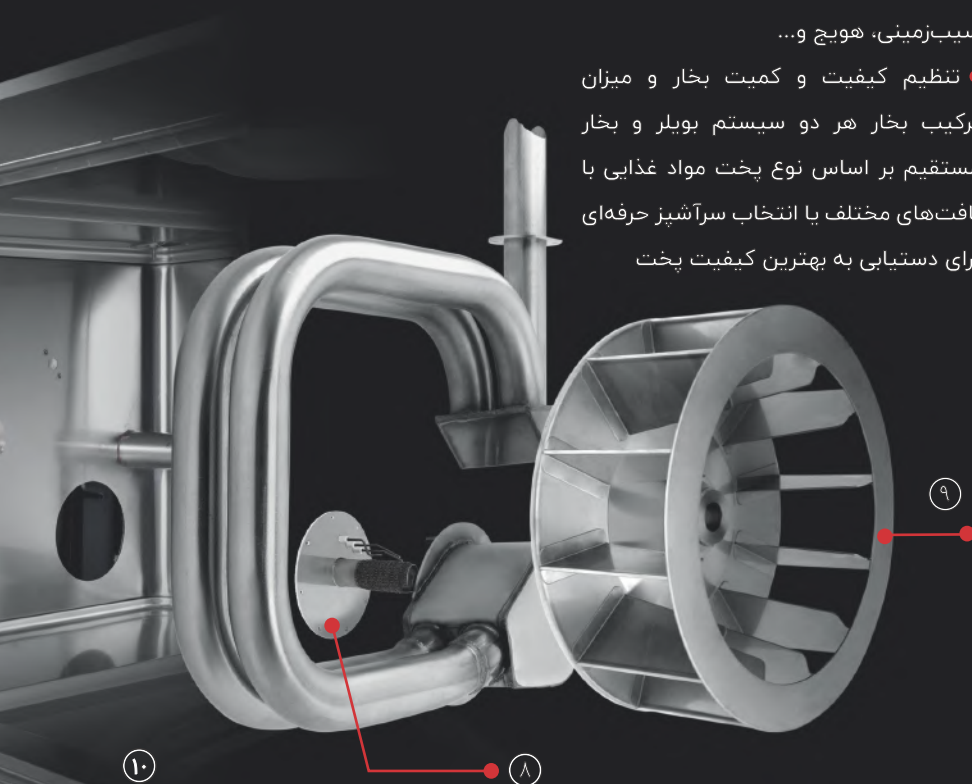
- چراغ LED برای روشنایی داخل کابین پخت
- قابلیت روشن و خاموش کردن چراغ LED توسط کاربر

۳ ولوم الکترونیکی

- برای کنترل ساده منوها با قابلیت دکمه فشاری جهت انتخاب هر بخش

۴ پنل کنترل هوشمند

- صفحه لمسی رنگی ۹ اینچی (۲۳ سانتی متری)
- کاربری ساده و آسان
- مقاومت در برابر حرارت، رطوبت و ضربه
- قابلیت نصب زبان فارسی
- قابلیت کنترل سرعت فن، میزان رطوبت، رنگ غذا، زمان و گرما
- دارای ۳ نوع تنظیم برنامه پخت (دستی، بر اساس نوع پخت، بر اساس مواد غذایی)
- قابلیت ذخیره و ویرایش برنامه های پخت متفاوت
- امکان اتصال USB برای به روز رسانی نرم افزار دستگاه و اضافه کردن دستورهای غذایی جدید
- زمان سنجی و امکان محاسبه زمان اضافه جهت پخت
- انتخاب نوع شستشوی خودکار



۸ سیستم گرمایش مشعل PREMIX

- تولید حرارت به صورت غیرمستقیم و کنترل شده در کابین پخت
- مشعل پیش آمیخته PREMIX مجهز به سیستم انحصاری است که از برگشت شعله و صدمه زدن به برنر جلوگیری می کند

۶ محافظت پنل کنترل هوشمند

- مجهز به عایق حرارتی
- دارای هواکش های خنک کننده مجهز به فیلترهای چربی و گرد و غبار برای محافظت از تجهیزات پنل کنترل هوشمند

۱۰ کابین پخت

- طراحی ویژه کابین به منظور عدم تجمع ضایعات پخت و باکتری‌ها
- نداشتن سطوح تیز، بُرنده و غیر قابل دسترس برای راحتی نظافت و جلوگیری از صدمه به اپراتور در زمان نظافت دستی
- انتقال راحت پایه نگهدارنده سینی و حفاظ فن به بیرون دستگاه برای شستشو
- قابلیت تعویض واشر محافظ در کابین
- دارای شاور سقفی ۳۶۰ درجه جهت شستشوی بهتر کابین
- دارای سیستم طبقاتی پرتابل قابل تعویض در زمان استفاده از سینی (600 x 400 mm)
- قنادی با تعویض ریل مخصوص



۹ فن هوای داغ

- با قابلیت دمندگی و مکندگی و پرتاب حرارت به صورت دورانی برای یکسان‌سازی دما و پخت یکنواخت در همه طبقات
- دارای سیستم مکش خودکار به صورت متناوب جهت خروج دود و بوی غذا برای جلوگیری از اختلاط بوی غذاهای مختلف
- توقف خودکار در صورت باز شدن در کابین
- حین پخت
- دارای ۶ سرعت متفاوت
- خنک کردن کابین در صورت نیاز

۱۱ شاور و نازل شستشو

- امکان شستشوی دستی داخل کابین پخت با شلنگ ارتجاعی و جمع‌شو خودکار

دستیار حرفه‌ای شما در آشپزخانه!

مستر باکس در سه مدل ۶، ۱۰ و ۲۰ طبقه یک فر همه‌منظوره با قابلیت پخت انواع غذاهای ایرانی، بین‌المللی، نان، کیک، شیرینی و دسرهای گرم به‌ویژه برای پخت حجم انبوه است. این فر با اشغال تنها یک متر مربع فضا، جای دستگاه‌های پخت‌وپز متعددی نظیر اجاق گاز، سرخ‌کن، گریل، تابه‌گردان، بخارپز، پروفر و فر نان و شیرینی را در آشپزخانه پر می‌کند.

فرهای مستر باکس به دلیل برخورداری از تکنولوژی‌های پیشرفته، کنترل هوشمند بخار و حذف فرآیندهای اضافه پخت به میزان قابل توجهی زمان پخت را کاهش می‌دهند. ارائه منوی متنوع، ایمنی پرسنل آشپزخانه و صرفه‌جویی در مصرف روغن از مزایای مهم این محصولات است.



SEHG 101 W



SEHG 202 W

امکانات مستر باکس

- دارای 3 روش پخت: حرارت خشک، بخار و ترکیب حرارت خشک و بخار
- پنل کنترل هوشمند با صفحه نمایش لمسی رنگی 9 اینچی (23 سانتی متری) با قابلیت برنامه ریزی
- دارای سیستم تولید بخار جهت روش های پخت بخارپز و ترکیبی
- برنامه پخت چند مرحله ای
- سیستم پخت چندین غذا به طور همزمان بدون اختلاط بو
- دارای فن 6 سرعته
- تنظیم دما از 30 تا 300 درجه سانتی گراد
- قابلیت قرارگیری سینی های GN و سینی های قنادی (600x400 mm) EN
- دارای پراب برای اندازه گیری دمای عمق غذاهای حجیم با تنظیمات دلتا T
- ترولی مخصوص دستگاه 20 طبقه برای انتقال راحت سینی ها
- شستشوی خودکار (سیکل بسته) با 4 برنامه آبکشی خالی، شستشوی کم یا سریع، شستشوی معمولی و شستشوی کامل

مشخصات فنی

مدل دستگاه	ظرفیت (GN)	ابعاد طول - عرض - ارتفاع	وزن (kg)	توان کلی دستگاه (kw)	ولتاژ VAC
SEHG 061 W	6 طبقه	835 x 795 x 860 mm	135	12 + 1,4  	1N 230
SEHG 101 W	10 طبقه	1115 x 795 x 860 mm	165	19 + 1,7  	1N 230
SEHG 202 W	20 طبقه	1850 x 910 x 1200 mm	350	56 + 4,1  	1N 230

◀ شف باکس ChefBOX

کوچک‌ترین فرهای کامبی ۶ طبقه

بروج با در نظر گرفتن نیازهای پخت‌وپز مجموعه‌هایی نظیر کافی‌شاپ، رستوران‌های کوچک و فودتراک، دو فر کاربردی شف باکس و شف باکس پلاس را با حفظ تمام قابلیت‌ها و مزایای فر کامبی طراحی و تولید کرده است. بنابراین ارائه منوی متنوع از انواع غذاها، نان و شیرینی با وجود محدودیت فضای آشپزخانه، تنها با یک دستگاه ممکن است!



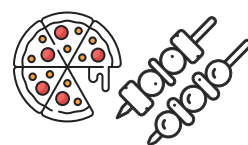
مناسب فضاهای کوچک



برقی و گازی



دارای پروفر
(پخت نان و شیرینی)



+۱۰۰۰ منوی غذایی
ایرانی و فرنگی

◀ مشخصات فنی

ولتاژ (V)	توان کلی دستگاه (kw)	وزن (kg)	ابعاد طول - عرض - ارتفاع	ظرفیت (GN) (EN)	مدل دستگاه	نام دستگاه
3N 400	4,7 ⚡	77	519 x 631 x 770 mm	6 طبقه 6 GN 2/3	KM 0623 W	شف باکس
1N 230	5,5 + 1,3 ⚡	96	519 x 835 x 770 mm	6 طبقه 6 GN 1/1	KBG 061 W	شف باکس پلاس



◀ امکانات مشترک دو دستگاه

- اشغال کمتر از یک متر فضا
- پخت طیف متنوعی از انواع غذا، فینگرفود، نان، کیک و شیرینی با یک دستگاه
- کنترل دما از 30 تا 300 درجه سانتی‌گراد و بخار از 30 تا 120 درجه سانتی‌گراد
- پخت نان و شیرینی بدون نیاز به پروفر
- دارای فن 3 سرعت
- دارای پراب برای اندازه‌گیری دمای عمق غذاهای حجیم با تنظیمات دلتا T
- 4 برنامه شستشوی خودکار بر اساس میزان کثیفی دستگاه

◀ شف باکس تمام‌برقی 6 طبقه GN 2/3

- دارای سیستم تولید بخار جهت روش‌های پخت بخارپز و ترکیبی
- پنل کنترل هوشمند با صفحه نمایش لمسی رنگی 5 اینچی (13 سانتی‌متری) با قابلیت برنامه‌ریزی

◀ شف باکس پلاس (گازی/برقی) 6 طبقه GN 1/1

- دارای سه نوع بخار (بخار ریز، بخار درشت، بخار ترکیبی)
- پنل کنترل هوشمند با صفحه نمایش لمسی رنگی 7 اینچی (18 سانتی‌متری) با قابلیت برنامه‌ریزی



ChefBOX⁺



ChefBOX

◀ بیکر باکس BakerBOX

■ معجزه‌ای در پخت نان و شیرینی

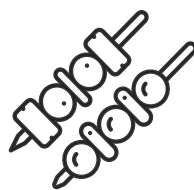
بیکر باکس در دو مدل ۵ و ۱۰ طبقه، یک فر چندکاره است که با اولویت پخت نان و شیرینی طراحی و تولید شده، اما قابلیت پخت انواع غذاها را نیز دارد. با وجود بیکر باکس، دیگر به خرید پروفر نیازی ندارید، زیرا این دستگاه با تولید بخار مستقیم با درجه حرارت پایین (از ۴۰ درجه سانتی‌گراد) امکان عمل‌آوری خمیر را فراهم می‌کند. بیکر باکس برخلاف سایر محصولات مشابه در بازار، به دلیل تولید دمای بالا (۳۰۰ درجه سانتی‌گراد)، علاوه بر پخت نان، کیک و شیرینی، می‌تواند انواع فینگرفود، اسنک، ساندویچ و... را آماده کند، بنابراین به جز کافه بیکری و قنادی، قابلیت استفاده در کافی‌شاپ‌ها را نیز دارد.



کنترل دما از ۴۰ تا
۳۰۰ درجه سانتی‌گراد



تمام برقی



قابلیت پخت غذا



دارای پروفر

◀ مشخصات فنی

مدل دستگاه	ظرفیت (GN)	ابعاد طول - عرض - ارتفاع	وزن (Kg)	توان کلی دستگاه (Kw)	ولتاژ VAC
MTE 5	5 طبقه	907 x 752 x 657 mm	65	6.3	3N 400
MTE 10	10 طبقه	907 x 752 x 1037 mm	110	12.6	3N 400



◀ امکانات بیکر باکس

- دارای بخار مستقیم مناسب برای پخت نان و شیرینی
- بدون نیاز به پروفر
- سیستم گردش هوا در کابین با وجود فن ۳ سرعته
- پنل لمسی رنگی ۷ اینچی به زبان فارسی با قابلیت برنامه‌ریزی و ذخیره سازی برنامه‌های متعدد
- دارای پراب برای اندازه‌گیری دمای عمق غذاهای حجیم با تنظیمات دلتا T

◀ ویژگی‌ها

- کنترل دما از ۴۰ تا ۳۰۰ درجه سانتی‌گراد
- پخت به ۳ روش حرارت خشک، حرارت مرطوب و حرارت ترکیبی
- قابلیت قرارگیری سینی‌های GN علاوه بر سینی‌های استاندارد قنادی (600×400 mm) EN
- قابلیت استفاده از برق تک فاز و سه فاز در نسخه برقی



MTE 5



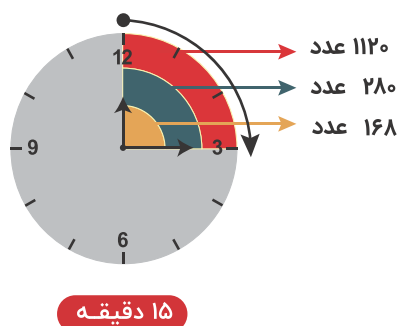
MTE 10

مزایای فر کامبی بروج

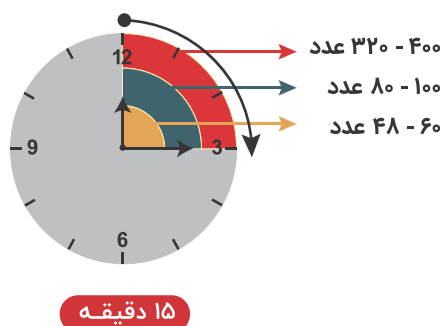
- کاربری آسان
- پخت همزمان غذاهای متفاوت با روش پخت یکسان
- شخصی‌سازی برنامه‌های پیش‌فرض پخت
- کاهش هزینه روغن مصرفی
- کاهش هدررفت و ضایعات مواد غذایی
- اشغال فضای کمتر در آشپزخانه
- شستشوی خودکار
- کاهش گرمای محیط با توجه به عایق‌بندی مناسب حرارتی
- مصرف پایین گاز، آب و برق (راندمان بالای انرژی)
- کاهش تعداد تجهیزات مختلف در آشپزخانه‌ها
- حفظ سلامت و ایمنی کاربران

برآورد تقریبی ظرفیت پخت انواع غذا در فرهای کامبی بروج

■ ناگت سوخاری



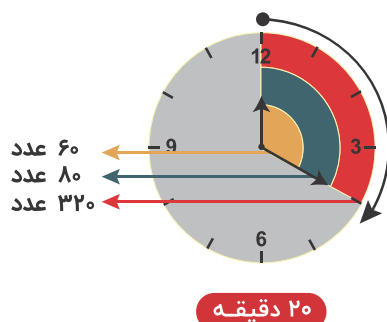
■ همبرگر سایز ۱۲ - ۱۴



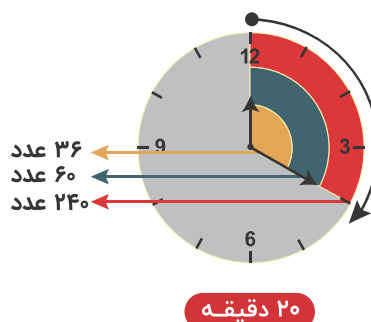
■ مرغ سس‌پز



■ انواع کوکو و کتلت



■ ماهی کامل سرخ‌شده



۶ طبقه

۱۰ طبقه

۲۰ طبقه

۸ دلیل برای انتخاب بروج

1

◀ حفظ بافت، شکل، رنگ و طعم مواد غذایی

حفظ رطوبت و بافت اولیه مواد غذایی به دلیل استفاده از فناوری پخت هوشمند در فر کامبی بروج

2

◀ پخت یکسان و تکرارپذیر

یکسان بودن کیفیت پخت مواد غذایی در تمامی مراحل پخت و قابلیت ذخیره برنامه‌های پخت شخصی سازی شده

3

◀ کاهش فضای آشپزخانه

عدم نیاز به استفاده از چند دستگاه مختلف برای پخت مواد غذایی با توجه به قابلیت انواع پخت (حرارت خشک، بخارپز، ترکیبی) در فر کامبی بروج

4

◀ زمان

کاهش چشمگیر زمان پخت در انواع منوی غذایی (مثال: پخت ۶۰ سیخ جوجه کباب در مدت زمان ۱۸ دقیقه)

5

◀ سوخت و انرژی

کاهش میزان مصرف انرژی به دلیل کوتاه بودن زمان پخت مواد غذایی در فر کامبی بروج

6

◀ مصرف روغن

کاهش میزان مصرف روغن تا بیش از ۹۰ درصد

7

◀ شستشوی هوشمند دستگاه

کاهش ۵۰ درصدی مصرف آب به دلیل برخورداری از سیستم شستشوی خودکار با امکان گردش صحیح آب، تعریق مجدد، سیکل بسته و ترکیب بخار و آب برای شستشو

8

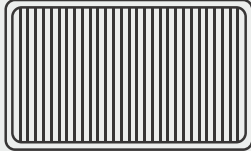
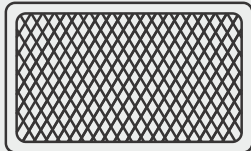
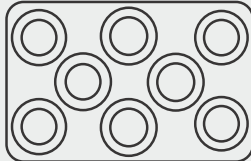
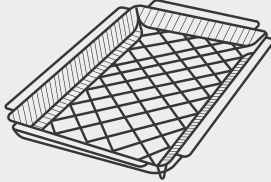
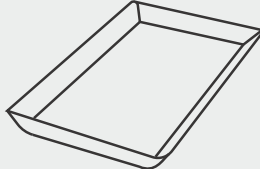
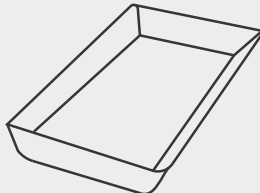
◀ کاربری آسان

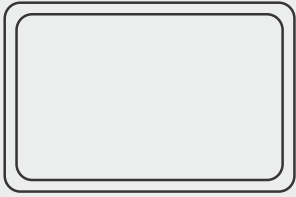
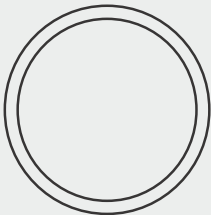
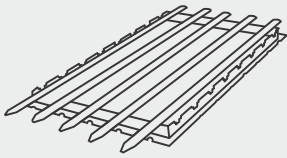
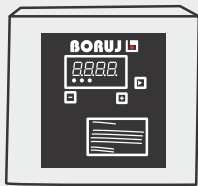
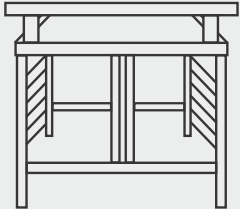
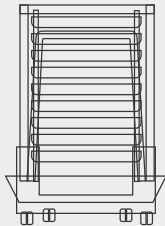
دارای منوی فارسی، ذخیره‌سازی روش‌های پخت در حافظه دستگاه برای تکرار پخت غذاها بدون نیاز به نظارت

◀ لوازم جانبی فر کامبی بروج

بروج با توجه به تجربه آشپزها و بازخوردهای آنها در طی چند سال کار با انواع فرهای کامبی، لوازم جانبی ضروری و مورد نیاز آشپزی با این دستگاه را تدارک دیده و از ارائه اکسسوری‌های گران قیمت و غیرضروری که تنها باعث افزایش هزینه‌ها می‌شوند، خودداری کرده است.

لوازم جانبی فر کامبی بروج با قابلیت‌های زیاد همه نیازهای آشپزخانه را به خوبی برطرف می‌کنند.

سینی گریل شیاردار پشت صاف جنس: چدنی با روکش گرانیت موارد استفاده: کباب، گریل		۱
سینی گریل کراس جنس: چدنی با روکش گرانیت موارد استفاده: کباب، گریل		۲
سینی کوکو و املت جنس: آلومینیومی با روکش گرانیت موارد استفاده: نیمرو، کوکو، املت، پنکیک		۳
سینی توری سیب‌زمینی جنس: استیل موارد استفاده: سیب‌زمینی، سایر سبزیجات		۴
بن‌ماری ۲ سانتی‌متری جنس: استیل با روکش تفلون موارد استفاده: انواع خوراک‌ها، سبزیجات بخارپز		۵
بن‌ماری ۶ سانتی‌متری جنس: استیل با روکش تفلون موارد استفاده: انواع خوراک‌ها، مرغ سس‌پز، ته‌چین		۶

قالب پیتزا مستطیل جنس: چدن با روکش گرانیات موارد استفاده: پیتزا، نان، شیرینی		۷
قالب پیتزا دایره‌ای جنس: چدن با روکش گرانیات موارد استفاده: پیتزا، نان، شیرینی		۸
فریم جای سیخ (با ظرفیت ۸ و ۱۲ سیخ) جنس: استیل موارد استفاده: قرارگیری سیخ‌های کباب‌کوبیده، برگ، جوجه		۹
اسموکر برقی موارد استفاده: دودی کردن انواع گوشت، مرغ، ماهی و...		۱۰
مایع مخصوص آبکشی و رسوب‌زدایی بروج مایع مخصوص شستشوی بروج	 مخصوص آبکشی مخصوص شستشو	۱۱
پایه مخصوص فر کامبی بروج دارای جای سینی		۱۲
ترولی مخصوص فر کامبی ۲۰ طبقه بروج		۱۳

قابلیت‌های اضافه‌شده در فرهای نسل جدید

بویلر با طراحی ویژه

گنجایش بویلر در فر کامبی ۶ و ۱۰ طبقه بروج ۰/۴ لیتر و در فر کامبی ۲۰ طبقه بروج ۰/۸ لیتر است. ظرفیت بویلر معمولی در فرهای کامبی با این تعداد طبقه به ترتیب ۴ و ۸ لیتر است. بدیهی است میزان کم آب در بویلر فر کامبی بروج به سرعت به بخار تبدیل شده و وارد کابین می‌شود؛ بنابراین زمان آماده‌سازی دستگاه برای شروع پخت کاهش می‌یابد. در طراحی ویژه بویلر فر کامبی بروج المنت‌های حرارتی در خارج از بویلر قرار گرفته‌اند؛ بنابراین میزان رسوب مخزن ناچیز و رسوب‌زدایی خودکار بویلر به آسانی انجام می‌شود. استفاده از رسوب‌گیر سازگار با محیط زیست مانند سرکه، از آسیب به بویلر و هزینه‌های آتی جلوگیری می‌کند.

سیستم کنترل طبقات

با استفاده از سیستم کنترل طبقات می‌توان چند منوی غذایی را به طور همزمان البته به شرط یکسان بودن روش پخت (هوای داغ، بخار، ترکیبی) آماده کرد و همه غذاها را داغ و تازه با هم سرو کرد. با فعال کردن سیستم کنترل طبقات، غذاها به ترتیب از زمان پخت طولانی‌تر داخل دستگاه گذاشته می‌شوند. طبق برنامه وقتی نوبت قرار دادن غذای بعدی می‌شود، دستگاه برای ورود غذا آلارم می‌دهد. به این ترتیب تمام غذاها همزمان پخته شده و آماده سرو می‌شوند.

تولید بخار ترکیبی

استفاده از ترکیب دو نوع بخار شامل بخار بویلر و بخار مستقیم در جهان تنها در فر کامبی بروج به کار رفته است. تنظیم کیفیت و کمیت بخار و میزان ترکیب دو نوع بخار بر اساس نوع پخت مواد غذایی با بافت‌های مختلف یا انتخاب سرآشپز حرفه‌ای برای دستیابی به بهترین کیفیت پخت انجام می‌شود. استفاده از بخار ترکیبی ضمن صرفه‌جویی در مصرف آب، کیفیت پخت غذاهای سنتی ایرانی را افزایش و زمان پخت آن را که به طور معمول طولانی است، کاهش می‌دهد.

شستشوی خودکار با سیکل بسته و مایع شستشو

شستشوی خودکار فر کامبی بروج با سیکل بسته آب نسبت به شستشوی سنتی حدود ۵۰ درصد در مصرف آب صرفه‌جویی می‌کند. امکان استفاده از محلول‌های شستشوی ارزان‌قیمت موجود در بازار شامل مایع شستشو و سرکه هزینه‌های شستشو را به طرز چشمگیری کاهش می‌دهد.

ریل طبقات شیرینی‌پزی

با تعویض ریل طبقات در فر کامبی بروج می‌توان از سینی‌های شیرینی‌پزی (EN 600x400 mm) برای پخت انواع نان‌ها و شیرینی‌ها استفاده کرد. فر کامبی ۶ طبقه GN 1/1 گنجایش ۵ طبقه شیرینی‌پزی، فر کامبی ۱۰ طبقه GN 1/1 گنجایش ۸ طبقه شیرینی‌پزی و فر ۲۰ طبقه GN 2/1 گنجایش ۱۶ طبقه شیرینی‌پزی را دارد.

◀ 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.

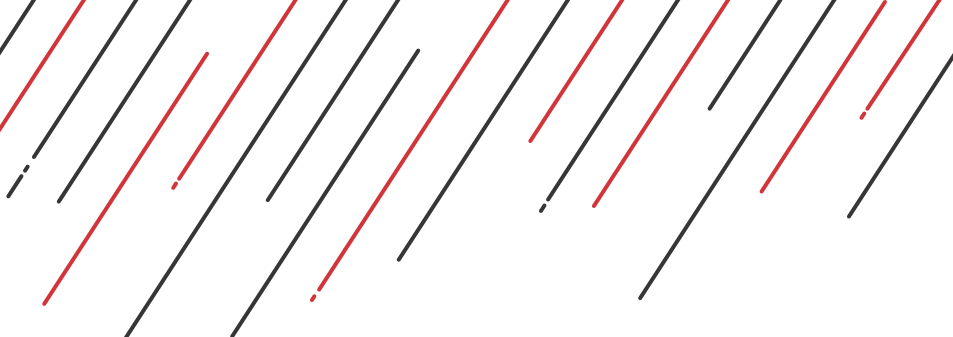
◀ خدمات

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

◀ دسترسی آسان به قطعات یدکی

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





◀ ارتباط تلفنی با پشتیبان فنی

در صورت بروز مشکل فنی در دستگاه‌های بروج می‌توانید با واحد پشتیبانی فنی تماس بگیرید و مشکل پیش آمده را توضیح دهید تا در صورت امکان با راهنمایی پشتیبان و بدون صرف هزینه مشکل برطرف شده و دستگاه مجدداً کار کند.

چنانچه در هنگام آشنایی با دستگاه در هر زمان سوالی برایتان ایجاد شد، می‌توانید با بخش پشتیبانی آشنایی تماس بگیرید و به صورت تلفنی راهنمایی دریافت کنید.

◀ 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 محل استقرار دستگاه اعزام می‌شوند.

◀ پشتیبانی در به‌روزرسانی منوها و نرم‌افزار دستگاه

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

◀ 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.

◀ 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.