

## ◀ بروج، آشپزخانه آینده

مجموعه بروج با هدف طراحی و تولید تجهیزات مدرن و هوشمند آشپزخانه صنعتی فعالیت خود را آغاز کرد. وجود کارشناسان حرفه‌ای و استفاده از دانش روز دنیا در این مجموعه، منجر به تولید محصولات ویژه‌ای شده که پخت سنتی را متحول کرده است.

رسالت اصلی بروج توسعه تجهیزات مدرن و افزایش سطح تکنولوژیکی آشپزخانه‌های صنعتی، جهت دستیابی به پخت غذای سالم است. کاربری آسان، صرفه‌جویی در مصرف انرژی و کاهش هزینه‌ها از دستاوردهای ارزشمند محصولات بروج محسوب می‌شود.



## خط پخت اتوماتیک برنج

◀ مدرن، کارآمد، پرسود

بروج به طراحی مبتکرانه و اختراع خط پخت اتوماتیک برنج مفتخر است. این محصول که به عنوان خلاقیت نوآورانه از سوی بنیاد ملی نخبگان برگزیده شده، انقلابی در صنعت پخت غذای ایرانی به پا کرده است. حفظ آب در پاتیل (برخلاف دورریز آب در روش سنتی) به منظور صرفه‌جویی در مصرف آب و افزایش سرعت پخت، ایده اصلی طراحی و ساخت خط پخت اتوماتیک برنج است.



## ◀ معجزه روش نوین پخت برنج

تولید حباب هوای بهداشتی در پاتیل خط پخت اتوماتیک برنج با ایجاد یکنواختی دما و حذف کفگیر در فرآیند پخت، تخریب فیزیکی دانه‌های برنج را کاهش داده و امکان حفظ آب در پاتیل را برای تکرار ۵ بار عملیات پخت فراهم می‌کند. با این روش نوین، نقاط بحرانی پخت برنج برطرف شده و برنجی با کیفیت ایده‌آل آماده می‌شود.



## ◀ دلایل طراحی دستگاه

بحران کمبود آب، مدیریت مصرف بهینه انرژی، صرفه‌جویی در زمان، کاهش هزینه‌های نیروی انسانی، محدودیت فضای مورد نیاز و بهبود پخت برنج‌های متفاوت، دلایلی است که متخصصان بروج را بر آن داشت دستگاه پخت اتوماتیک برنج را مطابق با استانداردهای جهانی تولید کنند.





انجمن علوم و صنایع غذایی ایران



انجمن اختراع ایران



بنیاد ملی تحقیقات

## نوآوری‌ها و اختراعات

بروج در راستای رشد و ارتقای سیستم پخت غذای ایرانی، با سرمایه‌گذاری در بخش تحقیقات به چندین نوآوری تکنولوژیک در مسیر تحقیق و توسعه (R&D) خط پخت اتوماتیک برنج دست یافته است.

- دومین اختراع برتر سومین جشنواره ملی ابتکارها و اختراعات‌های سوخت و احتراق در سال ۱۳۹۷
- طرح برگزیده به عنوان خلاقیت نوآورانه توسط بنیاد ملی نخبگان در سال ۱۳۹۸

## گواهی‌نامه‌های ثبت اختراع

- خط اتوماتیک پخت برنج همراه با سیستم جمع‌آوری آب پخت بعد از تخلیه
- سیستم مکانیزه آبکشی پنوماتیک و حفظ آب
- سیستم دانه‌گیری برنج با ورود هوا و ایجاد حباب مصنوعی
- دستگاه جوش‌آوری آب در پاتیل و پخت برنج با تزریق بخار آب داغ
- دستگاه دوکاره پخت و شستشوی برنج اتوماتیک توسط ایجاد تلاطم با قابلیت حفظ آب



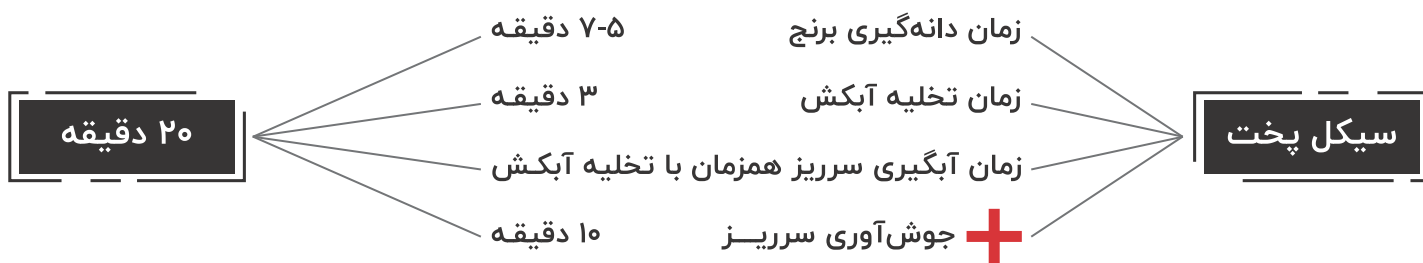
## گزیده‌ای از پروژه‌های انجام شده (مشتریان ما)





## خط پخت اتوماتیک برنج بروج

دستگاه خط پخت اتوماتیک با حفظ آب پاتیل، امکان تکرار عملیات پخت را در هر آبگیری استاندارد فراهم می‌کند. در هر مرحله آبگیری به طور متوسط **۴ پخت با برنج ایرانی** و **۵ پخت با برنج خارجی** امکان‌پذیر است. در هر بار پخت (سیکل پخت) حدود ۵۰ کیلوگرم برنج ایرانی و حدود ۶۰ کیلوگرم برنج خارجی دانه‌گیری می‌شود.



وعده پخت شامل دو مرحله آبگیری است.

آبگیری اولیه ۳۵۰ لیتر و آبگیری سرریز ۵۰ لیتر

میزان مصرف آب

## مزایای خط پخت اتوماتیک برنج

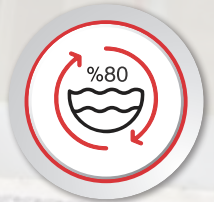
### کاهش هزینه‌ها:

دستاوردهای این دستگاه نظیر حفظ آب پاتیل برای پخت‌های مجدد، صرفه‌جویی در مصرف برنج به دلیل افزایش ری، صرفه‌جویی در مصرف گاز به دلیل عدم نیاز به جوشاندن مجدد آب، کاهش نفر ساعت نیروی انسانی و... مجموع هزینه‌ها را به میزان قابل توجهی کاهش می‌دهد.



### صرفه‌جویی ۸۰ درصدی آب:

دستگاه با وجود سیستم حفظ آب پاتیل و تکرار ۵ بار عملیات پخت در همان آب اولیه، حدود ۸۰ درصد در میزان آب مصرفی صرفه‌جویی می‌کند.



### افزایش ۱۰ تا ۱۵ درصدی ری برنج:

فرآیند نوین پخت برنج با وجود سیستم حباب ساز باعث قد کشیدن برنج می‌شود. با این روش برنج ۱۰ تا ۱۵ درصد بیش از روش پخت سنتی ری می‌کند، در نتیجه میزان برنج مصرفی به دلیل افزایش حجم برنج کاهش می‌یابد.



### افزایش سرعت و ظرفیت پخت:

حفظ آب پاتیل، در دسترس بودن آب با دمای مناسب پخت و امکان تکرار عملیات پخت برنج در آب پاتیل، سرعت و ظرفیت پخت (تعداد پرس در وعده) را افزایش می‌دهد.



### پخت انواع برنج:

دستگاه حباب‌ساز بهداشتی با ایجاد یکنواختی دما در پاتیل بدون نیاز به کفگیر، باعث می‌شود همه انواع برنج ایرانی، هندی، پاکستانی، تایلندی و... با هر درجه‌ای از کیفیت نسبت به پخت با دیگ بهتر طبخ شود.



### پخت پلوهای مخلوط با روش جدید:

پلوهای مخلوط مانند عدس پلو، لوبیا پلو، سبزی پلو، باقالی پلو، ماکارونی و... روی کانوایر این دستگاه به راحتی و با کیفیتی مطلوب آماده می‌شوند.



### مکانیزه و بهداشتی:

پخت برنج در مراحل دانه‌گیری، انتقال روی کانوایر و آنگیری دانه‌های برنج به صورت مکانیزه و با کمترین دخالت آشپز و اپراتورها انجام می‌شود، در نتیجه شاخص‌های بهداشتی پخت نیز به خوبی تامین خواهد شد.



### کاهش نفرساعت نیروی انسانی:

خط پخت اتوماتیک برنج با مکانیزه کردن مراحل پخت، حفظ آب پاتیل برای تکرار عملیات پخت و آنگیری دانه‌های برنج روی کانوایر میزان نفرساعت نیروی انسانی و همچنین زحمت آنها را کاهش می‌دهد.

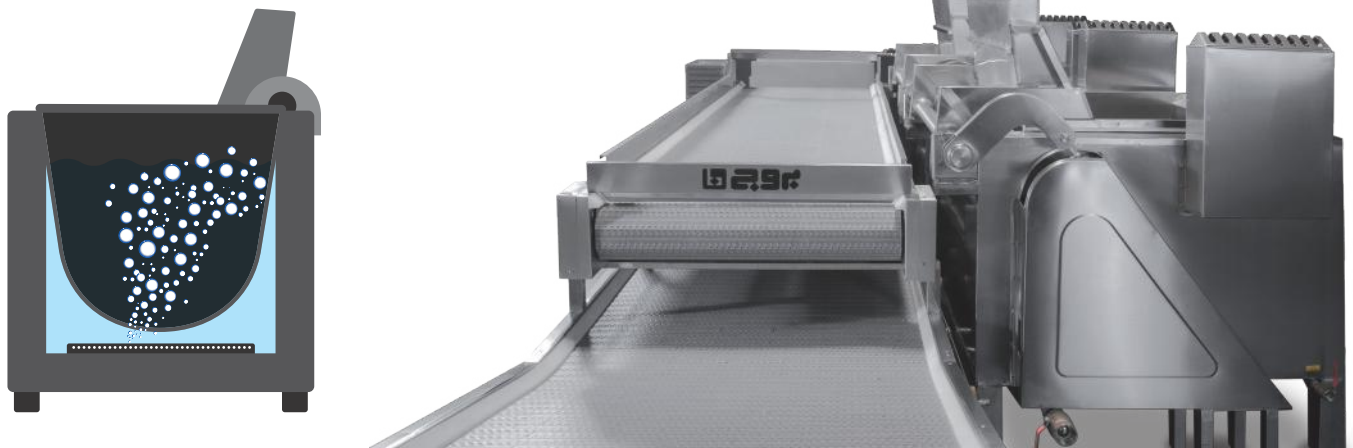


## ویژگی‌های انحصاری خط پخت برنج بروج

### ◀ سیستم تزریق حباب هوای بهداشتی

در این روش اختراعی از طریق تزریق حباب هوای سرد بهداشتی، اکسیژن وارد آب داخل پاتیل شده، آب متلاطم و دمای آن یکنواخت می‌شود. این سیستم تکرار ۵ بار عملیات پخت را در آب اولیه پاتیل امکان‌پذیر می‌کند. یک پمپ هوای فشرده تیپ بدون روغن (Oil Free) که در صنایع غذایی، پزشکی و دارویی مورد استفاده قرار می‌گیرد، حباب هوای کاملا بهداشتی را تولید می‌کند. هوای تولیدشده با استفاده از میکروفیلترهای مورد تایید سازمان غذا و دارو تصفیه شده و وارد پاتیل می‌شود.

در روش سنتی پخت برنج، عدم یکنواختی دما در کل آب پاتیل و استفاده از کفگیر برای زیر و رو کردن برنج دو نقطه بحرانی است که با تزریق حباب هوای بهداشتی و متلاطم شدن آب برطرف می‌شود و دیگر نیازی به کفگیر نیست.



### آورده‌ها:

#### افزایش ظرفیت پخت:

با وجود سیستم حباب‌ساز، اکسیژن‌رسانی به آب و یکنواختی دمای کل پاتیل، می‌توان میزان بیشتری برنج را در هر مرحله پخت در پاتیل دانه‌گیری کرد.

#### صرفه‌جویی در میزان برنج مصرفی:

پخت برنج با استفاده از حباب‌ساز، باعث افزایش طولی برنج یا به اصطلاح قد کشیدن برنج می‌شود. با این روش برنج ۱۰ تا ۱۵ درصد بیش از روش پخت سنتی، ری می‌کند در نتیجه میزان برنج مصرفی به دلیل افزایش حجم برنج کاهش می‌یابد.

#### پخت انواع برنج با هر درجه‌ای از کیفیت:

پخت همه انواع برنج ایرانی، هندی، پاکستانی و... با هر درجه‌ای از کیفیت در خط پخت اتوماتیک، بسیار بهتر از پخت با دیگ یا چلوپز صنعتی خواهد شد.

#### عدم دورریز برنج در حین پخت یا به دلیل کیفیت پخت نامناسب:

دانه‌گیری مکانیزه، آبکش مناسب اندازه دانه برنج، پیوستگی خط کانوایر، قیف هدایت‌کننده و سینی جمع‌آوری دورریز برنج در محل ریل، میزان دورریز برنج را بسیار کاهش می‌دهد. همچنین برنج پخته‌شده با این دستگاه بسیار خوش‌طعم و باکیفیت است؛ بنابراین هرگز برنج به دلیل کیفیت پخت نامناسب دور ریخته نمی‌شود.





### آورده‌ها:

#### ◀ افزایش سرعت پخت:

پس از دانه‌گیری و تامین کسری آب از دست رفته پاتیل برای پخت بعدی، تنها حدود ۵ تا ۱۰ دقیقه زمان لازم است تا آب پاتیل به دمای مورد نظر پخت برسد. در صورتی که زمان مورد نیاز برای جوش‌آوری پاتیلی که به طور کامل از طریق شیر آب پر شده، حدود ۳۰ تا ۳۵ دقیقه است. صرفه‌جویی در زمان جوش‌آوری آب پاتیل در هر وعده پخت انبوه سرعت پخت را افزایش می‌دهد.

#### ◀ صرفه‌جویی در مصرف آب:

بنابر گزارش گروه تحقیق بروج، خط پخت برنج سنتی به ازای هر یک کیلوگرم برنج ۱۰ لیتر آب مصرف می‌کند، در صورتی که این میزان در خط پخت اتوماتیک به دلیل حفظ آب پاتیل به حدود ۲ لیتر کاهش می‌یابد. بنابراین خط پخت اتوماتیک بروج حدود ۸۰ درصد در مصرف آب صرفه‌جویی می‌کند.

#### ◀ صرفه‌جویی در مصرف گاز:

حفظ آب پاتیل و عدم نیاز به جوش‌آوری مجدد آن برای تکرار عملیات پخت، باعث می‌شود میزان گاز مصرفی به شدت کاهش پیدا کند.

#### ◀ حذف هزینه‌های مربوط به تهویه:

خط پخت اتوماتیک بر اساس استاندارد ASHRAE دستگاهی با تولید حرارت متوسط محسوب می‌شود. میزان تولید گرما و گازهای آلاینده این دستگاه، ۵۰ درصد کمتر از روش سنتی است؛ بنابراین برای تهویه محیط به خرید هودهای صنعتی پر قدرت نیازی نیست.



## کانوایر دو طبقه

کانوایر خط پخت اتوماتیک به منظور اشغال فضای کمتر در آشپزخانه، به صورت دو طبقه طراحی شده است. جنس این کانوایر پلی آمید و از نوع Food Grade مناسب برای صنایع غذایی است.

طی مسیر طولانی‌تر باعث آبدگیری بهتر و خنک شدن دانه‌های برنج شده که افزایش کیفیت پخت را به همراه دارد.

در خط پخت مکانیزه طرح قدیم کانوایر استیل به کار رفته بود که به دلیل آبدگیری نامناسب، بهداشت نامطلوب و انتقال گرما به دانه‌های برنج کیفیت پخت را کاهش می‌داد.

در خط پخت جدید پلی آمید جایگزین استیل شد تا با توجه به خاصیت آب‌گریزی آن، علاوه بر آبدگیری بهتر دانه‌های برنج، شستشوی دستگاه نیز راحت‌تر انجام شود.



## آورده‌ها:

### پخت با کیفیت‌تر برنج:

آبدگیری بهتر دانه‌های برنج با طی مسیر بیشتر، خنک‌سازی دانه‌های برنج برای توقف فرآیند پخت و شکستن تپه برنج و زیرورو کردن دانه‌ها با ریزش آبشاری از طبقه بالا به طبقه زیرین کانوایر در بهبود کیفیت پخت موثر است.



### پخت آسان پلوهای مخلوط:

پخت انواع قاطی پلو مانند عدس پلو، لوبیا پلو، سبزی پلو، باقالی پلو و... و همچنین ماکارونی در خط پخت اتوماتیک با استفاده از کانوایر به راحتی انجام می‌شود. برای پخت پلوهای مخلوط، مواد مورد نظر به برنج دانه‌گیری شده که روی کانوایر در حال حرکت است اضافه می‌شود تا به ظروف بن‌ماری جهت دم آوری منتقل شود.





# ۸ دلیل برای انتخاب

## خط پخت اتوماتیک برنج بروج

افزایش ظرفیت پخت با  
تکرار ۵ بار عملیات پخت در  
آب اولیه پاتیل



افزایش سرعت پخت با حفظ  
آب پاتیل و در دسترس  
بودن آب با دمای مناسب



کاهش هزینه‌ها با  
صرفه‌جویی در زمان، مصرف  
آب، گاز و برنج مصرفی



صرفه‌جویی در مصرف آب به  
میزان ۸۰ درصد نسبت به  
روش سنتی



حفظ شکل و مواد مغذی برنج  
به دلیل پخت با سیستم  
تزریق حباب هوای بهداشتی



کاهش نفر ساعت نیروی  
انسانی به دلیل مکانیزه  
کردن مراحل پخت و حفظ  
آب پاتیل



کاربری آسان با طرز کار  
راحت پنل کنترل مدیریت  
پخت



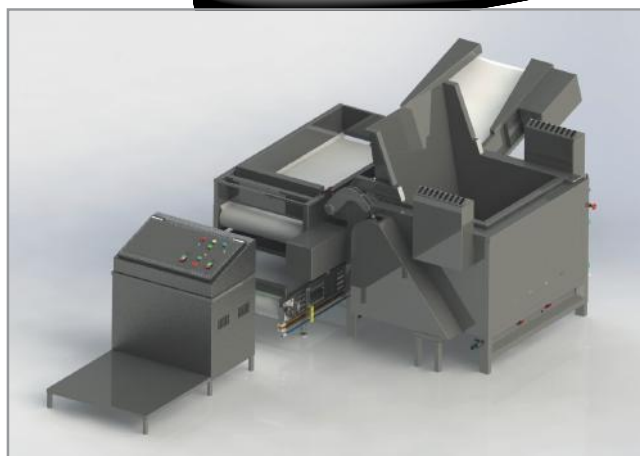
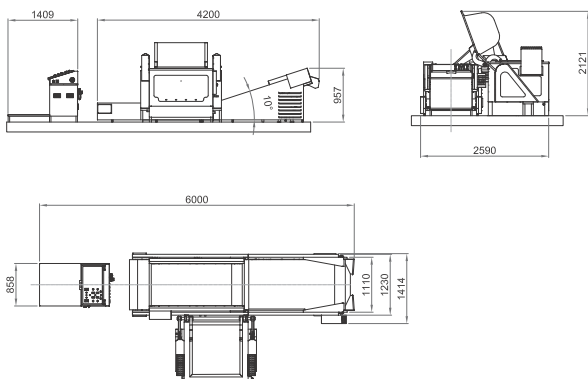
مکانیزه و بهداشتی با  
کمترین دخالت آشپز و  
اپراتورها در مراحل دانه‌گیری،  
انتقال روی کانوایر و آبگیری  
دانه‌های برنج



## خط پخت اتوماتیک برنج

با تزریق حباب هوا و حفظ آب

(۱۳۰۰ - ۱۰۰۰ پرس در ساعت)



مشخصات خط پخت اتوماتیک برنج (۱۳۰۰ - ۱۰۰۰ پرس در ساعت)

			زمان جوش آوری اولیه (دقیقه)	زمان پخت (دقیقه)	میزان پخت برنج خام (کیلوگرم)	میزان مصرف گاز طبیعی (متر مکعب/ساعت)	نوع مصرف انرژی	تانک چربی گیر مورد نیاز (متر مکعب)	
ایرانی	۱۰۰۰	۴۵۰ Lit	۳۵ دقیقه	۶۰ دقیقه	۱۵۰ kg	۵/۱۵ m <sup>3</sup> /h	Eco	۱ m <sup>3</sup>	۳ بار
خارجی	۱۳۰۰				۱۸۰ kg				۳ بار
ایرانی	۲۶۵۰	۱۰۰۰ Lit	۳۵ دقیقه	وعده	۱۹۵ min	۴۰۰ kg	۱۷ m <sup>3</sup> /h	Eco	۸ بار
خارجی	۴۳۰۰	۱۱۰۰ Lit	۳۵ دقیقه	وعده	۲۳۵ min	۶۰۰ kg	۲۰ m <sup>3</sup> /h		۱۰ بار

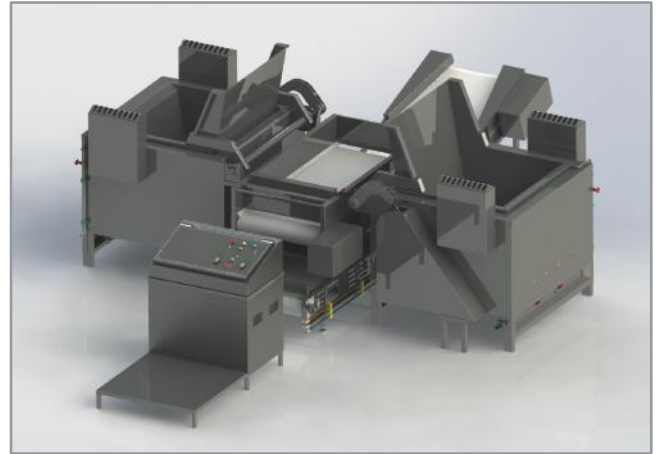
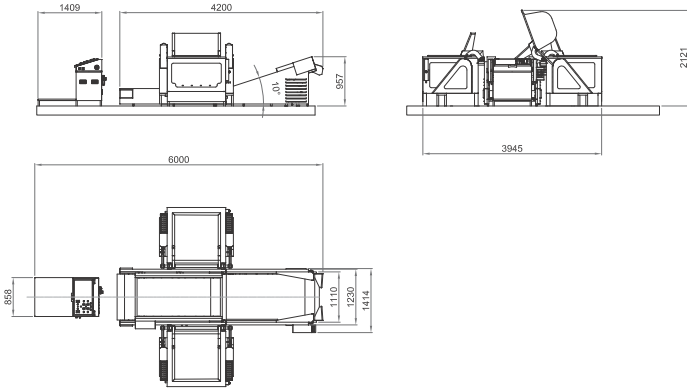
یک ساعت ●

یک وعده ●

# خط پخت اتوماتیک برنج

با تزریق حباب هوا و حفظ آب

(۲۶۰۰ - ۲۰۰۰ پرس در ساعت)



مشخصات خط پخت اتوماتیک برنج (۲۶۰۰ - ۲۰۰۰ پرس در ساعت)

			زمان جوش آوری اولیه (دقیقه)	زمان پخت (دقیقه)	میزان پخت برنج خام (کیلوگرم)	میزان مصرف گاز طبیعی (متر مکعب/ساعت)	نوع مصرف انرژی	تانک چربی گیر مورد نیاز (متر مکعب)	
ایرانی	۲۰۰۰	۹۰۰ Lit	۳۵ دقیقه	۶۰ دقیقه	۳۰۰ kg	۱۰/۳۰ m <sup>3</sup> / h	Eco	۲ m <sup>3</sup>	۶ بار
خارجی	۲۶۰۰				۳۶۰ kg				۶ بار
ایرانی	۵۳۰۰	۲۰۰۰ Lit	۳۵ دقیقه	۲۰۵ دقیقه	۸۰۰ kg	۳۵/۲۰ m <sup>3</sup> / h	Eco	۳ m <sup>3</sup>	۱۶ بار
خارجی	۸۶۰۰	۲۲۰۰ Lit	۳۵ دقیقه	۲۴۵ دقیقه	۱۲۰۰ kg	۴۲ m <sup>3</sup> / h			۲۰ بار

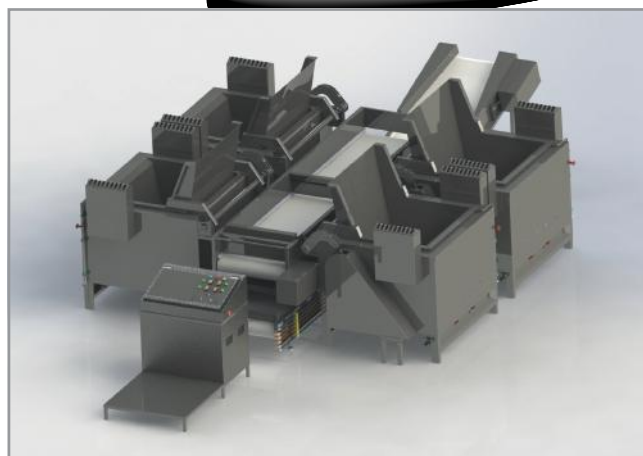
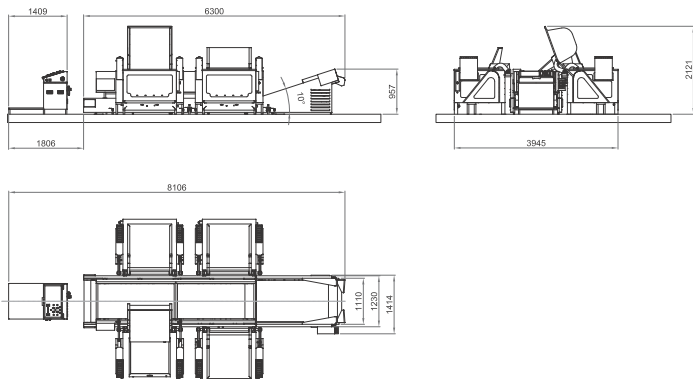
یک ساعت

یک وعده

## خط پخت اتوماتیک برنج

با تزریق حباب هوا و حفظ آب

(۵۲۰۰ - ۴۰۰۰ پرس در ساعت)



■ مشخصات خط پخت اتوماتیک برنج (۵۲۰۰ - ۴۰۰۰ پرس در ساعت)

			زمان جوش آوری اولیه (دقیقه)	زمان پخت (دقیقه)	میزان پخت برنج خام (کیلوگرم)	میزان مصرف گاز طبیعی (متر مکعب/ساعت)	نوع مصرف انرژی	تانک چربی گیر مورد نیاز (متر مکعب)	
ایرانی	۴۰۰۰	۲۰۰۰ Lit	۳۵ دقیقه	۶۰ دقیقه	۶۰۰ kg	۲۰/۶۰ m <sup>3</sup> / h	Eco	۳ m <sup>3</sup>	۱۲ بار
خارجی	۵۲۰۰	۲۲۰۰ Lit			۷۲۰ kg				۱۲ بار
ایرانی	۱۱۰۰۰	۴۰۰۰ Lit	۳۵ دقیقه	۲۱۰ دقیقه	۱۶۰۰ kg	۷۲ m <sup>3</sup> / h	Eco	۵ m <sup>3</sup>	۳۲ بار
خارجی	۱۷۳۰۰	۴۴۰۰ Lit	۳۵ دقیقه	۲۵۰ دقیقه	۲۴۰۰ kg	۸۶ m <sup>3</sup> / h			۴۰ بار

■ مشخصات فنی:

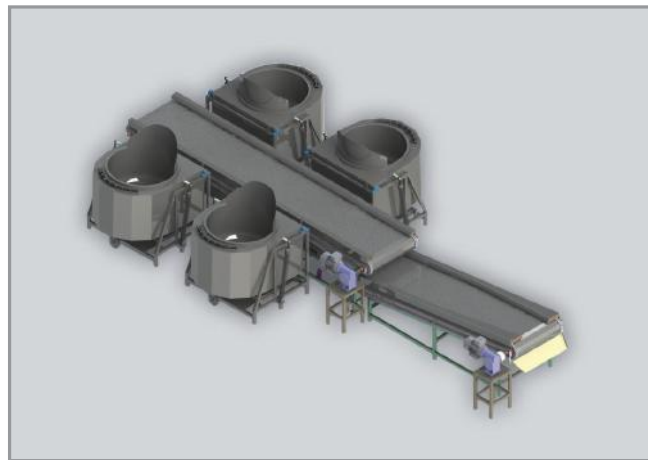
یک ساعت ●

یک وعده ●

## خط پخت مکانیزه برنج بروج طرح قدیم

دستگاه پخت مکانیزه برنج طرح قدیم به منظور پخت و دانه‌گیری برنج به روش آبکشی طراحی شده است. تمامی مراحل دانه‌گیری در این دستگاه مشابه روش پخت سنتی صورت می‌گیرد؛ به جز مرحله آبکشی که به صورت مکانیزه و توسط جک هیدرولیکی و نوار کانوایر انجام می‌شود.

این محصول فاقد سیستم حباب‌ساز و حفظ آب پاتیل است، در نتیجه مزایا و صرفه‌جویی‌های خط پخت جدید را ندارد.



### خط پخت مکانیزه برنج طرح قدیم (۱۷۵۰ - ۱۵۰۰ پرس در ساعت) دارای ۴ پاتیل

نوع انرژی	زمان پخت (ساعت)	ظرفیت پخت (پرس / وعده)	میزان مصرف آب (لیتر / وعده)	میزان مصرف گاز	ابعاد (سانتی‌متر)	سنتی مکانیزه
گاز طبیعی	4	1750	7000	10500	145×360×615	سنتی مکانیزه

● یک ساعت

● یک وعده

### خط پخت مکانیزه برنج طرح قدیم با سیستم جمع‌آوری آب پس از تخلیه

مدلی از دستگاه پخت مکانیزه برنج طرح قدیم با سیستم جمع‌آوری آب ساخته شد که در آن، آب پاتیل در مخزنی زیر کانوایر جمع‌آوری شده و مجدداً از طریق پمپ و لوله‌های تعبیه‌شده به داخل پاتیل بازگردانده می‌شود تا برای پخت بعدی جوش‌آوری شود.

در این دستگاه سیستم جمع‌آوری آب در مصرف آب صرفه‌جویی می‌کند، اما به دلیل نبود امکان شستشو و نظافت کامل دستگاه

مشکلاتی ایجاد می‌شود. عدم دسترسی به برخی نقاط دستگاه برای شستشو، سختی‌های نظافتی به دلیل ماندگاری نشاسته برنج در

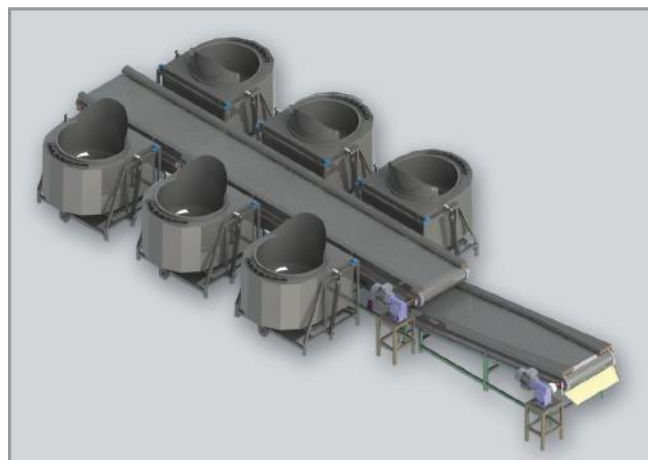
جدار داخلی پمپ، لوله‌های تعبیه‌شده و زیر کانوایر، سهل‌انگاری اپراتورها و... باعث ایجاد فساد، میکروارگانیزم و آلودگی در

دستگاه می‌شود و این احتمال همیشه وجود داشت در شرایط غیرکنترل‌شده آلودگی‌ها وارد دیگ شوند.

گرچه مزایای این مدل از خط پخت قدیم همچون افزایش سرعت و ظرفیت تولید در کنار کاهش نیروی انسانی نسبت به پخت سنتی

برنج بسیار چشمگیر است، اما معایب به وجود آمده در دستگاه واحد تحقیق و توسعه بروج را به فکر تغییر و به‌روزرسانی آن

انداخت و خط پخت جدید طراحی و ساخته شد.



### خط پخت مکانیزه برنج طرح قدیم (۲۲۵۰ - ۲۰۰۰ پرس در ساعت) دارای ۶ پاتیل

نوع انرژی	زمان پخت (ساعت)	ظرفیت پخت (پرس / وعده)	میزان مصرف آب (لیتر / وعده)	میزان مصرف گاز	ابعاد (سانتی‌متر)	سنتی مکانیزه
گاز طبیعی	4	2250	9000	13500	145×360×865	سنتی مکانیزه

● یک ساعت

● یک وعده

## فر دمکن ایستاده بروج



فر دمکن ایستاده بروج، تنها فر دمکن ۶ طبقه موجود در بازار دستاورد مهم یک سال تحقیق و توسعه در زمینه بهبود کیفیت طعم و ظاهر پخت سنتی برنج است. یکی از قابلیت‌های مهم این دستگاه امکان قرارگیری ظروف بن‌ماری (GN) است.

برنج داخل فر دمکن ایستاده در دو فاز بخار خیس و بخار خشک فرآوری می‌شود. برنجی که از طریق بخارپزی اشباع پخته می‌شود، به دلیل حل شدن بافت فیبری و ری بیشتر بسیار خوش‌طعم و خوش‌ظاهر است.

## افتخارات:

- دارای ثبت اختراع تاییدشده مرکز مالکیت معنوی سازمان ثبت و اسناد قوه قضائیه
- دارای گواهینامه توانمندی فناورانه از سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران وابسته به وزارت علوم، تحقیقات و فناوری

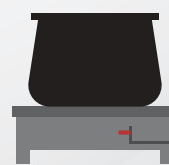
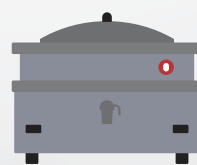
## مشخصات فنی:

- ۶ طبقه با قابلیت قرارگیری ۱۲ بن‌ماری ۱/۱ GN عمق ۱۵ سانتی‌متر
- مخزن آب، اسکلت داخلی، اسکلت خارجی و بدنه داخلی از جنس استنلس استیل ۳۰۴
- دارای آتشخانه مخصوص جهت افزایش راندمان حرارتی
- دارای سیستم جرقه‌زن، شمعک و ترموکوپل
- دارای ترمومتر به منظور نشان دادن دمای فضای داخل فر
- عایق‌بندی کل بدنه با استفاده از الیاف پتوی سرامیک فشرده
- دارای مکانیزم پخش و توزیع یکنواخت بخار و حرارت در هر یک از طبقات به صورت مجزا



# مقایسه خط پخت اتوماتیک بروج با روش سنتی، چلوپز صنعتی و خط پخت قدیم برای ظرفیت ۷۵۰۰ پرس در یک وعده

خط پخت اتوماتیک بروج با سیستم حفظ آب	خط پخت مکانیزه با سیستم جمع آوری آب	خط پخت مکانیزه تیپ قدیم بروج	دیگ چلوپز صنعتی ۳۰۰ لیتری	روش سنتی دیگ چکشی و پلوپز	
۲۲۰۰	۸۰۰۰	۱۱۴۰۰	۱۰۵۰۰	۱۱۴۰۰	میزان آب مصرفی (لیتر)
۴۰	۲۵۰	۲۹۰	۵۴۰	۱۱۲۰	میزان گاز مصرفی (مترمکعب)
۲	۶	۶	۱۸	۱۸	تعداد دیگ / پاتیل موردنیاز



## خدمات

بروج با هدف جلب رضایت مشتریان، خط پخت اتوماتیک برنج را با گارانتی یک ساله و خدمات پس از فروش ۱۵ ساله ارائه می‌کند.

### ■ 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.

### ■ دسترسی آسان به قطعات یدکی

تامین قطعات در اسرع وقت یکی از مهم‌ترین مزیت‌های خط پخت اتوماتیک برنج است. تمام قطعات این دستگاه در دسترس است و تیم خدمات بروج به راحتی و در کمترین زمان ممکن نیاز مشتریان به قطعات یدکی را با محصولات باکیفیت برطرف می‌کند.

### ■ 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.

### ■ 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.

### ■ تمدید گارانتی

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



خدمات پس از فروش

