

## ◀ شف باکس ChefBOX

### کوچکترین فرهای کامبی ۶ طبقه

بروچ با در نظر گرفتن نیازهای پخت و پز مجموعه هایی نظیر کافی شاپ، رستوران های کوچک و فود تراک، دو فر کاربردی شف باکس و شف باکس پلاس را با حفظ تمام قابلیت ها 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!



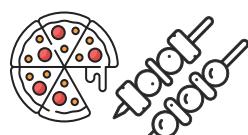
مناسب فضاهای کوچک



برقی و گازی



دارای پروفر  
(پخت نان و شیرینی)



+ 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 GN 2/3 6 طبقه	KM 0623 W	شف باکس
1N 230	5,5 + 1,3 ⚡	96	519 x 835 x 770 mm	6 GN 1/1 6 طبقه	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 پروفیر
- دارای فن 3 سرعته
- 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 (کازی/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<sup>+</sup>



ChefBOX