



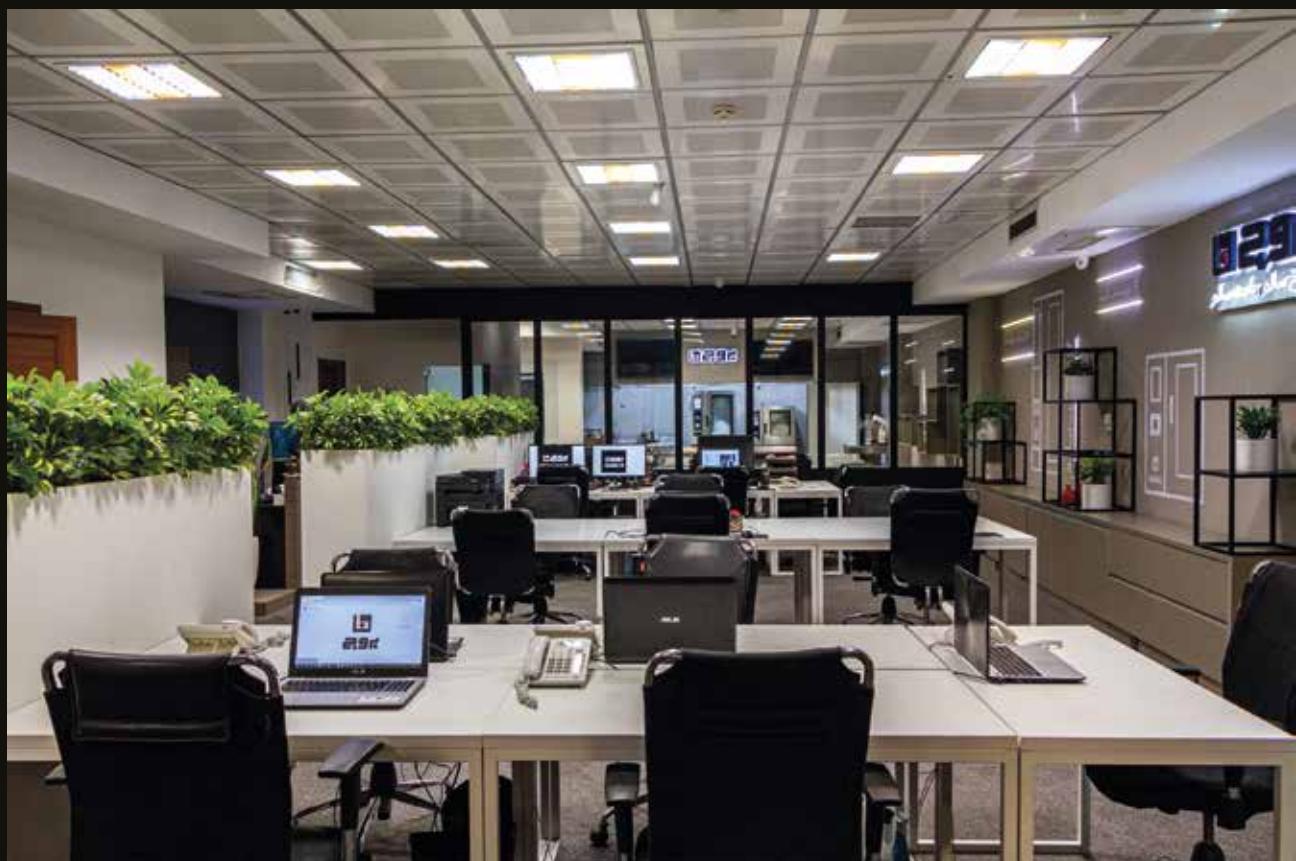
تجهیزات مدرن آشپزخانه صنعتی



بروج، آشپزخانه آینده

بروج با سال‌ها تجربه طراحی و تولید تجهیزات آشپزخانه‌های صنعتی برای تحقق رویاهاییش در زمینه توسعه تجهیزات مدرن و افزایش سطح تکنولوژیکی آشپزخانه‌های صنعتی قدم بزرگی برداشته است. برنده بروج توانسته تجهیزات مدرن و هوشمند آشپزخانه صنعتی را بر اساس آخرین نیازهای روز دنیا و همگام با فناوری‌های برتر جهانی در ایران تولید کند.

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 ارائه کرده است. پخت غذای سالم، صرفه‌جویی در مصرف انرژی و کاهش هزینه‌ها اولویت‌های اصلی بروج برای تولید تجهیزات هوشمند آشپزخانه صنعتی است.





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، پخارپز، سرخ کردن، دودی کردن، پخت نان، شیرینی و دسر در فر کامبی هیچ محدودیتی در پخت دستورهای غذایی وجود ندارد.

حذف 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، صرفه‌جویی 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 قدر 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

فر کامبی بروج از پنج روش برای پخت استفاده می‌کند:

بخار مستقیم:

حرارت مرطوب 30° تا 120°

انواع نان، شیرینی و غذاهایی با
بافت لطیف

بخار بویلر:

حرارت مرطوب 30° تا 120°

انواع سبزیجات، گوشت‌های حجیم

گردش هوای داغ (بدون بخار):

حرارت خشک 30° تا 300°

انواع استیک، انواع جوجه‌کباب، انواع ماهی
گربل، انواع کباب‌ها، سبزه‌میانی سرخ‌کرده،
شنبیسل، ناگت پنیری، کوردن بلو، فست
فودها، پیتزا، تخم مرغ نیمرو، انواع کوکو،
انواع کیک و شیرینی، خشک کردن میوه.

ترکیب بخار بویلر / مستقیم (ویژگی اختصاری فر کامبی بروج):

حرارت مرطوب 30° تا 120°

سبزیجات و غذاهای دریابی، گوشت قرمز،
گوشت سفید، نان حجیم، پاستریزه کردن
مواد غذایی، تخم مرغ آب‌پز و عسلی

ترکیب بخار و هوای داغ:

حرارت خشک و مرطوب 30° تا 300°

انواع ماهیچه‌ها، خورش‌ها، انواع پخت
مرغ بربانی، انواع ماهی‌ها، انواع پلوها،
نودل، کلتلت، خوراک گوشت و سبزیجات،
نان و شیرینی و لازانيا





10 (GN 1/1) – (EN 600x400 mm)



5 (GN 1/1) – (EN 600x400 mm)



6 GN 2/3

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 EN 600×400
- دارای میز مخصوص با قابلیت قرارگیری سینی‌ها

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 EN 600×400
- دارای میز مخصوص با قابلیت قرارگیری سینی‌ها

مناسب برای کافی‌شاپ (با امکان پخت انواع غذاها)

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



20 GN 2/1 – 20 EN (600 x 400 mm)

10 GN 1/1 – 8 EN (600 x 400 mm)

6 GN 1/1 – 5 EN (600 x 400 mm)

مناسب برای همه آشپزخانه‌ها

- قابلیت قرارگیری سینی‌های GN و سینی‌های قنادی EN 600×400
- مناسب برای آشپزخانه‌هایی با ظرفیت پخت بالا

مناسب برای همه آشپزخانه‌ها

- قابلیت قرارگیری سینی‌های GN و سینی‌های قنادی EN 600×400
- قابلیت قرارگیری بر روی انواع میز سینی‌های قنادی EN 600×400
- دارای میز مخصوص با قابلیت قرارگیری سینی‌ها

مناسب برای همه آشپزخانه‌ها

- مناسب برای آشپزخانه‌هایی با فضای محدود
- قابلیت قرارگیری سینی‌های GN و سینی‌های قنادی EN 600×400
- قابلیت قرارگیری بر روی انواع میز قرارگیری سینی‌ها
- دارای میز مخصوص با قابلیت

ویژگی‌های انحصاری فر کامبی بروج



سیستم کنترل
طوبت



شستشوی خودکار، با
رسوب‌زدایی بویلم



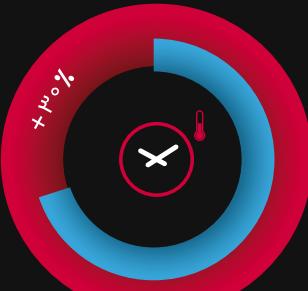
سیستم تنظیم
کیفیت بخار



سیستم تولید
دوگانه 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.

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



پنل لمسی:

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



فضای پخت:

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



سیستم بررسی بازخوردها:

دستگاه مجهز به سیستم و ابزار خود تشخیص و کنترل اتوماتیک هوشمند عملکردها و بازخوردها رفتار کاربر می‌باشد.



شاور شستشو:

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



تکنولوژی هوشمند:

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

هماهنگ سیستم پخت



تنظیم و هماهنگ کننده، شخصی ساز برنامه پخت

این قابلیت امکان شخصی سازی برنامه های پیش فرض پخت را مهیا کرده است.

همچنین توانایی ایجاد تغییرات در زمینه تنظیمات پخت، روش های پخت، مقدار پخت غذا و میزان رطوبت و دما را دارد.
کار با برنامه های پیش فرض و یا برنامه هایی که کاملاً توسط آشپز ارائه می شود با این سیستم امکان پذیر است.

تنظیم روش پخت

سرو سریع غذا و پخت طبقاتی متنوع غذا

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

پخت متنوع در طبقات

سرو سریع غذا



سیستم تولید دوگانه 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). بویلر مخزنی است که آب داخل آن با استفاده از المنتهای حرارتی داغ شده، سپس بخار تولیدشده از آن به وسیله لوله‌هایی مجهز به سنسور کنترل دما و حجم بخار، وارد کابین می‌شود. در سیستم بخار مستقیم آب به طور مستقیم و با اسپری شدن روی المنتهای داغ در داخل کابین به بخار تبدیل می‌شود.

کیفیت بخار هر یک از این سیستم‌ها بر کیفیت پخت غذا تاثیر مستقیم دارد. غذاهای دارای بافت لطیفتر 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 در فر کامبی بروج یکی از قابلیت‌های ثبت شده اختراعی در این دستگاه است که مزایای پخت استفاده از هر دو سیستم را به طور توامان در طیف وسیعی از غذاها ایجاد می‌کند. فر کامبی بروج به عنوان تنها فر موجود دارنده این ثبت اختراع در جهان محسوب می‌شود.

سیستم تنظیم کیفیت بخار

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

سیستم ثبت اخترعای تنظیم‌کننده دوگانه 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 به طور 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 در فر کامبی بروج 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 به طور 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 حداقل ظرفیت پخت دستگاه استفاده کرد زیرا کیفیت و نتیجه پخت همیشه ثابت است. سیستم کنترل رطوبت با جلوگیری از تولید بیش از حد بخار، ۳۰ درصد در مصرف آب صرفه‌جویی می‌کند.

بهبود و کنترل مصرف آب



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

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

boruj



امکانات فرهاي کامبی بروج

سیستم کنترل طبقات پخت چندین منوی غذایی به طور 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 آلام می‌دهد. بنابراین تمام غذاها همزمان آماده می‌شوند.

گرم کردن غذا

- سیستم بازیابی پخت به صورت بازیابی کوتاه و طولانی با حجم و دمای مختلف برای انواع غذا. این سیستم جهت گرمایش مجدد غذاهای از قبل طبخ شده و نگهداری شده در سردخانه به فر کامبی بروج افزوده شده است.

بازیابی سریع غذا

- 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.

طراحی ویژه بویلر

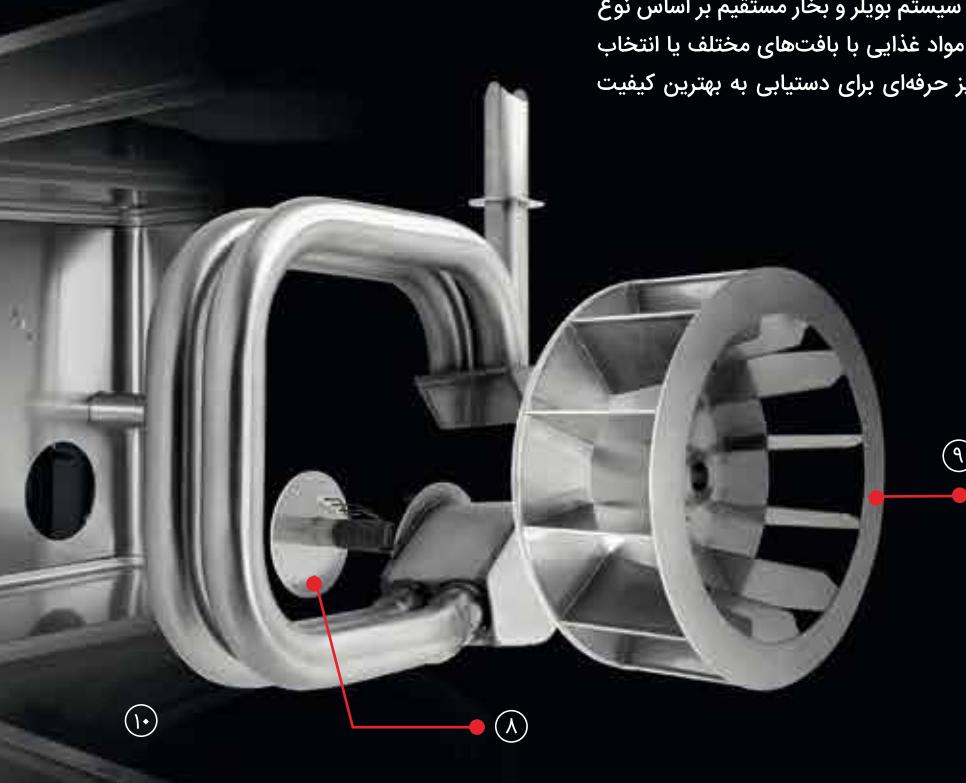
- بویلر با گنجایش ۴۰ لیتر ضمن کارآیی بالا، در مصرف آب صرفه‌جویی می‌کند. از آنجا که المنت‌های حرارتی در خارج از بویلر قرار دارند، میزان رسو بخزن ناچیز و رسو بزدایی به آسانی انجام می‌شود.

سنسورهای هوشمند فوق پیشرفته

- 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 حییم مانند استیک گوشت، مرغ‌های بربان و ماهی‌ها با تنظیم میزان پخت به صورت هوشمندانه.
- پخت با روش دلتا T به کمک پراب برای آرام‌پزی در دمای پایین.

۸. سیستم گرمایش مشعل PREMIX

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

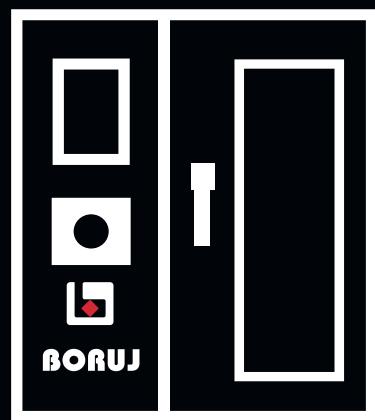


۹. فن هوای داغ

- با قابلیت دمندگی و مکندگی و پرتاپ 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 چین پخت
- دارای ۶ سرعت متفاوت
- خنک کردن کابین در صورت نیاز

۵. سیستم تولید و تنظیم بخار دوگانه

- سیستم تولید بخار متراکم به روش DIRECT با ذرات بخار درشت‌تر و خیس‌تر برای پخت مواد غذایی با بافت ظرفی‌تر مانند شیرینی‌ها، نان‌ها، کیک‌ها، دسرها، سبزیجات و ...
- سیستم تولید بخار مخزنی به روش BOILER STEAM با ذرات بخار ریزتر و خشک‌تر برای پخت مواد غذایی و سبزیجات با بافت ضخیم‌تر و متراکم‌تر مانند گوشت، مرغ، سبزی‌زمینی، 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 بافت‌های مختلف یا انتخاب سرآشپز حرفه‌ای برای دستیابی به بهترین کیفیت



مشخصات فیزیکی

۱. در دستگاه

- مجهر به شبیه 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 سانتی‌متری)
- 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 برنامه‌های پخت متفاوت
- امکان اتصال USB برای به روزرسانی نرم‌افزار دستگاه و اضافه کردن دستورهای غذایی جدید
- زمان‌سنجی و امکان محاسبه زمان اضافه جهت پخت
- انتخاب نوع شستشوی خودکار

۶. محافظت پنل کنترل هوشمند

- مجهر به عایق حرارتی
- دارای هو واکش‌های خنک‌کننده مجهر به فیلترهای چربی و گرد و غبار برای محافظت از تجهیزات پنل کنترل هوشمند

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

۱۰. کابین پخت

- طراحی ویژه کابین به منظور عدم تجمع ضایعات پخت و باکتری‌ها
- نداشتن سطوح تیر، بُرندۀ 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 360° درجه جهت شستشوی بهتر کابین



۱۱. شاور و نازل شستشو

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

مدل‌های فر کامبی بروج (همه منظوره)

- مدل ۰۶۱ (۶ طبقه)
- مدل ۱۰۱ (۱۰ طبقه)
- مدل ۲۰۲ (۲۰ طبقه)

- با توجه به ظرفیت پخت و نیاز آشپزخانه‌ها می‌توان از مدل‌ها و سایزهای مختلف فرهای موجود استفاده کرد.
- قابلیت قرارگیری ظروف بن‌ماری استاندارد ۱/۱ GN و ۲/۱ GN و سینی‌های قنادی با سایز (600 x 400 mm) در فرهای کامبی بروج وجود دارد.
- قرارگیری دو دستگاه بر روی هم امکان‌پذیر است.



SEHG 101 W



SEHG 202 W

ولتاژ VAC	توان کلی دستگاه (Kw)	وزن (Kg)	ابعاد طول - عرض - ارتفاع	ظرفیت (GN)	مدل دستگاه
1N 230	5,5 + 1,3	96	519 x 838 x 770 mm	6 طبقه	KBG 061 W
1N 230	12 + 1,4	135	835 x 795 x 860 mm	6 طبقه	SEHG 061 W
1N 230	19 + 1,7	165	1115 x 795 x 860 mm	10 طبقه	SEHG 101 W
1N 230	56 + 4,1	350	1850 x 910 x 1200 mm	20 طبقه	SEHG 202 W



KBG 061 W



SEHG 061 W + SEHG 101 W

فر کامبی بروج مناسب کافی شاپ‌ها

کوچک‌ترین فر کامبی ۶ طبقه در دنیا

بروج با توجه به نیازهای پخت‌وپز و فضای کوچک آشپزخانه‌های کافی‌شاپ، توسعه و عرضه محصولات خود را بر اساس آخرین تکنولوژی روز دنیا در اولویت قرار داده و فر کوچک ویژه کافی‌شاپ را با حفظ تمام قابلیت‌ها و مزایای فر کامبی عرضه کرده است. این دستگاه با توجه به شرایط خاص آشپزخانه‌ها علاوه بر اشغال فضای کم، به دلیل عدم دسترسی به گاز یا مشکلات استقرار گاز در بعضی کافی‌شاپ‌ها به صورت تمام برقی تولید شده است. دسترسی سریع به برنامه‌های پرکاربرد آشپزخانه در صفحه اصلی پنل کنترل هوشمند تنها با فشار یک دکمه برای راحتی کاربر و سرعت بخشیدن به شروع فرآیند پخت در نظر گرفته شده است. وجود سیستم رطوبت با دمای پایین در این دستگاه، جهت استفاده به عنوان پروفیر خمیر برای پخت نان و شیرینی از قابلیت‌های مهم فر کافی‌شاپ بروج است.

مشخصات فنی

ولتاژ VAC	توان کلی دستگاه (Kw)	وزن (Kg)	ابعاد طول - عرض - ارتفاع	طرفیت (GN)	مدل دستگاه
3N 400	4,7 	77	519 x 631 x 770 mm	6 طبقه	KM 0623 W



امکانات فر کافی شاپ بروج

- دستگاه تمام برقی در ابعاد کوچک
- دارای ۳ روش پخت: حرارت خشک، بخار و ترکیب حرارت خشک و بخار
- پنل کنترل هوشمند با صفحه نمایش لمسی رنگی ۵ اینچی (۱۳ سانتی‌متری) با قابلیت برنامه‌ریزی
- دارای سیستم تولید بخار جهت روش‌های پخت بخارپز و ترکیبی
- دارای سیستم کنترل هوشمند بخار برای حفظ رطوبت کابین بر اساس درصد تنظیم
- دارای فن ۳ سرعته
- تنظیم دما از ۵۰ تا ۳۰۰ درجه سانتی‌گراد
- دارای پراب برای اندازه‌گیری دمای عمق غذاهای حجمی با تنظیمات دلتا T
- شستشوی خودکار (سیکل بسته) با ۴ برنامه آبکشی خالی، شستشوی کم یا سریع، شستشوی معمولی و شستشوی کامل مطابق فر کامبی بروج



KM 0623 W

فر کامبی بروج مناسب قنادی و نانوایی

یک فر قنادی حرفه‌ای در کنار شما (با امکان پخت انواع غذا)

بروج پس از تجربه موفق تولید فر کامبی، فر نان و شیرینی بروج را به دنیای تجهیزات آشپزخانه‌های صنعتی عرضه کرد. این فر بر قی چند کاره انواع نان، کیک و شیرینی را با بهترین کیفیت پخت آماده می‌کند و به دلیل برخورداری از ۳ نوع روش پخت حرارت خشک، بخار و ترکیب حرارت خشک و بخار تمام قابلیت‌های فر کامبی در پخت انواع غذا را دارد. فرنان و شیرینی بروج به دلیل قابلیت پخت انواع غذا می‌تواند علاوه بر کافه و قنادی در کافی‌شاپ‌ها که غذاهای سبک سرو می‌کنند، مورد استفاده قرار بگیرد.

وجود سیستم رطوبت با دمای پایین در این دستگاه، به عنوان پروفیر خمیر عمل می‌کند و شما را از خریداری دستگاه پروفیر خمیر به صورت مجزا بینیاز می‌کند. پنل کنترل هوشمند با صفحه نمایش لمسی رنگی ۷ اینچی (۱۸ سانتی‌متری) با قابلیت برنامه‌ریزی و ذخیره‌سازی برنامه‌های متعدد، کاربری فرنان و شیرینی بروج را آسان کرده است.

مشخصات فنی

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



امکانات فرنان و شیرینی بروج

- دستگاه تمام برقی با تمام قابلیت‌های فر کامپی
- دارای ۳ روش پخت: حرارت خشک، بخار و ترکیب حرارت خشک و بخار
- قابلیت قرارگیری سینی‌های GN و سینی‌های قنادی (600x400 mm) EN
- کنترل دما از ۵۰ تا ۳۰۰ درجه سانتی‌گراد
- دارای بخار مستقیم مناسب برای پخت نان و شیرینی
- پنل کنترل هوشمند با صفحه نمایش لمسی رنگی ۷ اینچی (۱۸ سانتی‌متری)
- دارای تعداد زیاد برنامه‌های پیش‌فرض با قابلیت ذخیره‌سازی برنامه‌های متعدد
- سیستم کنترل هوشمند دما و رطوبت
- دارای فن ۳ سرعته
- دارای پراب برای اندازه‌گیری دمای عمق غذاهای حجمی با تنظیمات دلتا T



MTE 5

MTE 10

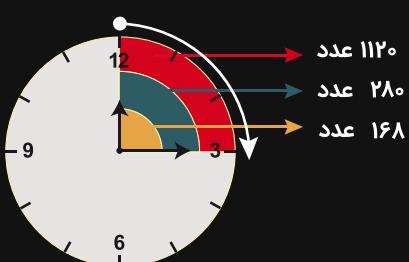
مزایای فر کامبی بروج



- کاربری آسان
- پخت همزمان غذاهای متفاوت با روش پخت یکسان
- شخصی سازی برنامه های پیش فرض پخت
- کاهش هزینه روغن مصرفی
- کاهش هدر رفت و ضایعات مواد غذایی
- اشغال فضای کمتر در آشپزخانه
- شستشوی خودکار
- کاهش گرمای محیط با توجه به عایق بندی مناسب حرارتی
- مصرف پایین گاز، آب و برق (راندمان بالای انرژی)
- کاهش تعدد تجهیزات مختلف در آشپزخانه ها
- حفظ سلامت و ایمنی کاربران

برآورد تقریبی ظرفیت پخت انواع غذا در فر های کامبی بروج

ناگت سوخاری



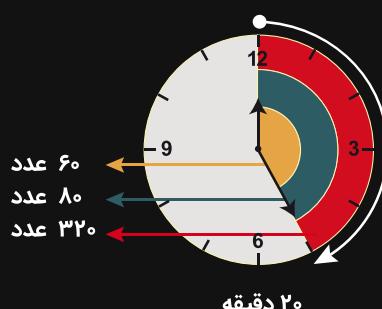
همبرگر سایز ۱۴ - ۱۲



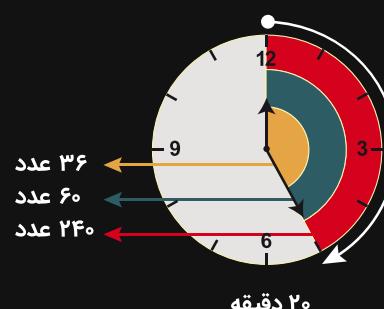
مرغ سس پز



تخم مرغ نیمرو کوکوسیزی



ماهی کامل سرخ شده



۶ طبقه

۱۰ طبقه

۲۰ طبقه

دلیل برج برای انتخاب

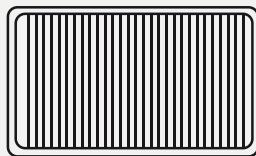


لوازم جانبی فر کامبی بروج

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.

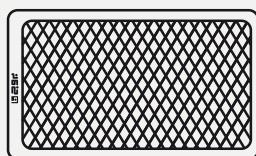
لوازم جانبی فر کامبی بروج با قابلیت‌های زیاد همه نیازهای آشپزخانه را به خوبی برطرف می‌کنند.

- سینی گریل شیاردار پشت صاف
- جنس: چدنی با روکش گرانیت
- موارد استفاده: کباب، گریل



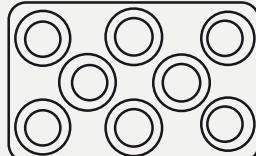
۱

- سینی گریل کراس
- جنس: چدنی با روکش گرانیت
- موارد استفاده: کباب، گریل



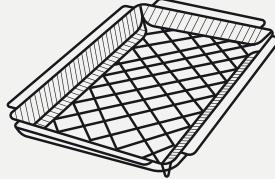
۲

- سینی کوکو و املت
- جنس: آلومینیومی با روکش گرانیت
- موارد استفاده: نیمره، کوکو، املت، پنکیک



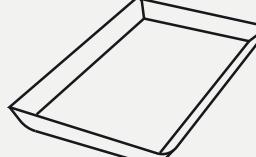
۳

- سینی توری سیبزمینی
- جنس: استیل
- موارد استفاده: سیبزمینی، سایر سبزیجات



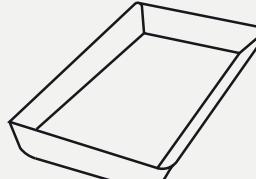
۴

- بن‌ماری ۲ سانتی‌متری
- جنس: استیل با روکش تفلون
- موارد استفاده: انواع خوراک‌ها، سبزیجات بخاریز



۵

- بن‌ماری ۶ سانتی‌متری
- جنس: استیل با روکش تفلون
- موارد استفاده: انواع خوراک‌ها، مرغ سس‌پز، ته‌چین

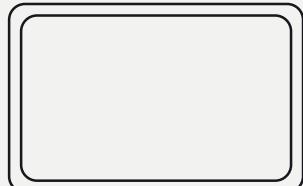


۶

قالب پیتزا مستطیل

جنس: چدن با روکش گرانیت

موارد استفاده: پیتزا، نان، شیرینی

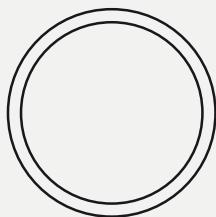


۷

قالب پیتزا دایره‌ای

جنس: چدن با روکش گرانیت

موارد استفاده: پیتزا، نان، شیرینی

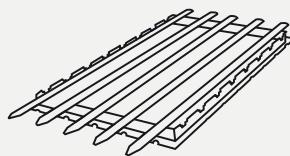


۸

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

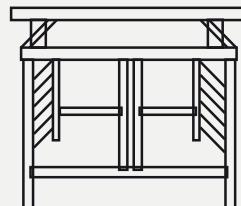
مایع مخصوص شستشوی بروج



۱۱

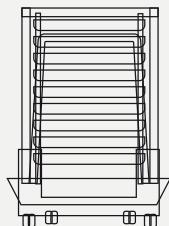
پایه مخصوص فر کامبی بروج

دارای جای سینی



۱۲

تروولی مخصوص فر کامبی ۲۰ طبقه بروج



۱۳

قابلیت‌های اضافه شده در فرهاي نسل جديد

بويلر با طراحي ويژه

گنجايش بويلر در فر کامبى ۶ و ۱۰ طبقه بروج ۴/۰ لیتر و در فر کامبى ۲۰ طبقه بروج ۸/۰ لیتر است. ظرفيت بويلر معمولی در فرهاي کامبى با اين تعداد طبقه به ترتيب ۴ و ۸ لیتر است. بدويهی است ميزان کم آب در بويلر فر کامبى بروج به سرعت به بخار تبدیل شده و وارد کابین می‌شود؛ بنابراین زمان آماده‌سازی دستگاه برای شروع پخت کاهش می‌يابد. در طراحي ويژه بويلر فر کامبى بروج المنت‌های حرارتی در خارج از بويلر قرار گرفته‌اند؛ بنابراین ميزان رسوب مخزن ناچيز و رسوب‌زدایي خودکار بويلر به آسانی انجام می‌شود. استفاده از رسوب‌گير سازگار با محیط زیست مانند سرکه، از آسیب به بويلر و هزینه‌های آتی جلوگيري می‌کند.

سيستم کنترل طبقات

با استفاده از سیستم کنترل طبقات می‌توان چند منوی غذایی را به طور همزمان البته به شرط يكسان 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 آلام می‌دهد. به اين ترتیب تمام غذاها همزمان پخته شده و آماده سرو می‌شوند.

تولید بخار، دوگانه ترکیبی

استفاده از ترکیب دو نوع بخار شامل بخار بويلر و بخار مستقيم در جهان تنها در فر کامبى بروج به کار رفته است. تنظیم کیفیت و کمیت بخار و میزان ترکیب بخار دوگانه بر اساس نوع پخت مواد غذایی با بافت‌های مختلف یا انتخاب سرآشپز حرفة‌ای برای دستیابی به بهترین کیفیت پخت انجام می‌شود. همچنین این قابلیت این امكان را برای شما فراهم می‌کند که بتوانید از اين دستگاه برای پخت انواع نان و شیرینی استفاده کنید و اين قابلیت فقط در فرهاي کامبى بروج فراهم شده است.

شستشوی خودکار، با سیکل بسته و مایع شستشو

شستشوی خودکار فر کامبى بروج با سیکل بسته آب نسبت به شستشوی سنتی حدود ۵۰ درصد در مصرف آب صرفه‌جویی می‌کند. امكان استفاده از محلول‌های شستشوی ارزان قيمت موجود در بازار شامل مایع شستشو و سرکه هزینه‌های شستشو را به طرز چشمگيري کاهش می‌دهد.

ريل طبقات شيريني پز

با تعويض ريل طبقات در فر کامبى بروج می‌توان از سينی‌های شيريني‌پزی (600x400 mm) EN ۱/۱ ۱۰ طبقه انواع نان‌ها و شيريني‌ها استفاده کرد. فر کامبى ۶ طبقه GN ۱/۱ ۱۰ گنجايش ۵ طبقه شيريني‌پزی، فر کامبى ۲۰ طبقه GN ۱/۱ ۲۰ گنجايش ۸ طبقه شيريني‌پزی و فر ۴۰ طبقه GN ۲/۱ ۲۰ گنجايش ۲۰ طبقه شيريني‌پزی را دارد.

نصب و راهاندازی



کارشناسان فنی در زمان خرید دستگاه ملزمات 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

قابل تمدید!

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

بروچ با هدف جلب رضایت مشتریان، تمام فرهای کامبی 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 کامبی بروچ نسبت به دستگاه‌های مشابه خارجی است. تیم خدمات بروچ 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 پیش‌آمده 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 آشپزی با دستگاه در هر زمان سوالی برایتان ایجاد شد، می‌توانید با بخش پشتیبانی آشپزی 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 طور حضوری به محل استقرار دستگاه اعزام می‌شوند.

پشتیبانی در بهروزرسانی منوها و نرم‌افزارهای دستگاه

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



تهران، خیابان شهید بهشتی، خیابان احمد قصیر، کوچه ششم، پلاک ۱۴، طبقه اول

۰۲۱ - ۵۸۷۲۳

boruj.co

boruj.ir

جهت اطلاع از نمایندگی‌های فروش، به وبسایت بروج مراجعه فرمایید.