



فر برنج تک پرسی شیدپخت

معرفی فر برنج تک پرس

فر برنج تک پرس دستگاهی جهت پخت برنج تک نفره و بصورت قالبی در رستوران ها بویژه در رستوران های کته کباب در شمال ایران است. این دستگاه در شرکت خلاق دما گستر اراک (شیدپخت) برای اولین بار طراحی و تولید شده است.

مکانیزم عملکرد

فر برنج تک پرس از مکانیزم حرارت تابشی استفاده می کند و به ازای هر نفر برنج مورد نیاز در قابلمه های ۴۰۰ گرمی (برنج آب کش شده) ریخته می شود و سپس بر روی نوار نقاله دستگاه قرار می گیرد. قابلمه ها وارد دستگاه شده و بعد از ۱۳ دقیقه برنج پخته

شده از فر خارج می گردد. با این فر می توان انواع ته چین، برنج با تزئین ته دیگ، موغ بریانی، پیتزا، همبرگر، سیب زمین سرخ کرده و .. را طبخ کرد.

ظرفیت و مدت زمان پخت

ظرفیت دستگاه ۱۱۰ پرس در ساعت است و زمان لازم برای پخت ۱۳ دقیقه است. درجه حرارت، سرعت دستگاه توسط اپراتور تنظیم و توسط تابلو هوشمند دستگاه کنترل می شود.

مزایا دستگاه

مشتری پسندی، کاربری آسان، مصرف کم گاز، صرفه جویی در مصرف برنج و کاهش هزینه نیروی انسانی از مزایای این فر است.

تهیه شده در واحد مهندسی شیدپخت

شیدپخت