

کاتالوگ عمومی تجهیزات فیمار

مدل‌های معرفی شده در نان‌آرا



انتخاب دقیق‌تر؛ همراه با نان‌آرا

مشاوره تخصصی، مقایسه مدل‌ها و هماهنگی تأمین تجهیزات نانوایی و قنادی؛ بر اساس ظرفیت، برق محل و فضای نصب.

برای مشاوره و استعلام قیمت روز

02182801834

nanaara.com

این راهنما توسط نان‌آرا تهیه شده است. نام و نشان تجاری هر برند و تصاویر محصولات متعلق به صاحبان آن‌هاست. مشخصات، نسخه قابل تأمین، قیمت، موجودی و خدمات هر سفارش باید پیش از خرید تأیید شود.

ابتدا گروه دستگاه را انتخاب کنید؛ سپس مدل‌ها را بر اساس معیار ظرفیت همان خانواده، برق مصرفی و فضای موردنیاز مقایسه کنید. ظرفیت آرد، ظرفیت خمیر و حجم دیگ یکسان نیستند.

خمیرگیر اسپیرال ثابت

4 مدل صفحه 3

تجهیزات فنادی و نان فانتزی

6 مدل صفحه 5

اتاق تخمیر (پروفر)

4 مدل صفحه 7

فر پیتزا

2 مدل صفحه 9

نقش نان‌آرا، کمک به انتخاب، مقایسه و هماهنگی تأمین است. تولیدکننده، فروشنده و شرایط گارانتی و خدمات هر محصول به‌صورت مستقل مشخص می‌شود.

<https://www.fimarspa.it/en/>



خمیرگیر اسپیرال 40 کیلویی فیمار

ظرفیت آرد : 25 کیلوگرم
ظرفیت خمیر : 40 کیلوگرم
حجم دیگ : 45 لیتر
توان موتور پارو : 2 کیلووات
وزن دستگاه : 150 کیلوگرم
جنس پاتیل : استیل 304

مشاوره و استعلام در nanaara.com



خمیرگیر اسپیرال 30 کیلویی فیمار

ظرفیت آرد : 20 کیلوگرم
ظرفیت خمیر : 30 کیلوگرم
حجم دیگ : 45 لیتر
توان موتور پارو : 1.5 کیلووات
وزن دستگاه : 100 کیلوگرم
جنس پاتیل : استیل 304

مشاوره و استعلام در nanaara.com



خمیرگیر اسپیرال 20 کیلویی فیمار دو سرعت

برق مصرفی : سه فاز
توان مصرفی : 750 وات
وزن دستگاه : 69 کیلوگرم
ابعاد دستگاه : 48*68*66 سانتی متر
ظرفیت خمیر : 20 کیلوگرم

مشاوره و استعلام در nanaara.com



خمیرگیر اسپیرال 20 کیلویی فیمار

ظرفیت آرد : 12.5 کیلوگرم

ظرفیت خمیر : 20 کیلوگرم

حجم دیگ : 30 لیتر

توان موتور پارو : 0.75 کیلووات

ابعاد دستگاه : 48*68*66 سانتی متر

وزن دستگاه : 55 کیلوگرم

مشاوره و استعلام در nanaara.com



فر کانوکشن 10 سینی فیمار

تعداد سینی : 10 سینی
ابعاد سینی : 60*40 سانتی متر
توان مصرفی : 16.1 کیلووات
برق مصرفی : تک فاز

مشاوره و استعلام در nanaara.com



فر کانوکشن 10 سینی فیمار مدل TOP 10 T

ابعاد سینی : 40*60 سانتی متر
توان مصرفی : 16.1 کیلووات
جنس بدنه : استیل 304
تعداد سینی : 10 سینی

مشاوره و استعلام در nanaara.com



فر کانوکشن 6 سینی فیمار

تعداد سینی : 6 سینی
ابعاد سینی : 60*40 سانتی متر
توان مصرفی : 10.8 کیلووات
برق مصرفی : تک فاز

مشاوره و استعلام در nanaara.com

فر کانوکشن 4 سینی فیمار

تعداد سینی : 4 سینی

ابعاد سینی : 60*40 سانتی متر

توان مصرفی : 3.6 کیلووات

برق مصرفی : تک فاز



مشاوره و استعلام در nanaara.com

فر کانوکشن 4 سینی فیمار مدل CMP423 M

تعداد سینی : 4 سینی

ابعاد سینی : 35*45 سانتی متر

برق مصرفی : تک فاز

توان مصرفی : 2.85 کیلووات



مشاوره و استعلام در nanaara.com

فر کانوکشن 4 سینی کوچک فیمار

تعداد سینی : 4 سینی

ابعاد سینی : 35*45 سانتی متر

توان مصرفی : 3.2 کیلووات

برق مصرفی : تک فاز



مشاوره و استعلام در nanaara.com

اتاق تخمیر 12 سینی فیمار



تعداد سینی : 12 سینی
وزن دستگاه : 62 کیلوگرم
ابعاد سینی : 60*40 سانتی متر
حداکثر دمای پخت : 60 درجه سانتی گراد
توان مصرفی : 2 کیلووات
برق مصرفی : تک فاز

مشاوره و استعلام در nanaara.com

اتاق تخمیر 8 سینی فیمار



تعداد سینی : 8 سینی
وزن دستگاه : 48 کیلوگرم
ابعاد سینی : 60*40 سانتی متر
حداکثر دمای پخت : 60 درجه سانتی گراد
توان مصرفی : 2 کیلووات
برق مصرفی : تک فاز

مشاوره و استعلام در nanaara.com

اتاق تخمیر 8 سینی فیمار مدل ALCMP4GP IPH



تعداد سینی : 8 سینی
وزن دستگاه : 36 کیلوگرم
ابعاد سینی : 40*60 سانتی متر
حداکثر دمای پخت : 60 درجه سانتی گراد
توان مصرفی : 2 کیلووات
برق مصرفی : تک فاز

مشاوره و استعلام در nanaara.com



اتاق تخمیر 8 سینی کوچک فیما

تعداد سینی : 8 سینی

وزن دستگاه : 28 کیلوگرم

ابعاد سینی : 35*45 سانتی متر

حداکثر دمای پخت : 60 درجه سانتی گراد

توان مصرفی : 2 کیلووات

برق مصرفی : تک فاز

مشاوره و استعلام در nanaara.com

فر پیتزا صندوقی 6 عددی یک طبقه فیما



توان مصرفی : 9 کیلووات

ظرفیت پیتزا : 6 عددی

تعداد طبقه : 1

برق مصرفی : سه فاز

حداکثر دمای پخت : 500 درجه سانتی گراد

جنس بدنه : استیل ضد زنگ

مشاوره و استعلام در nanaara.com

فر پیتزا صندوقی 9 عددی دو طبقه فیما



توان مصرفی : ۲۶.۴ کیلووات

ظرفیت پیتزا : 9 عددی

تعداد طبقه : 2

برق مصرفی : سه فاز

حداکثر دمای پخت : 500 درجه سانتی گراد

جنس بدنه : استیل ضد زنگ

مشاوره و استعلام در nanaara.com