



کاتالوگ عمومی تجهیزات

اونی (OONI)

2 مدل در نان آرا ۰ بازبینی مشخصات: ۲۴ اکتبر ۲۰۲۶



انتخاب، مقایسه و هماهنگی تأمین ماشین آلات نانوایی و قنادی با نان آرا.

مشخصات منتخب بر اساس اطلاعات منتشر شده سازنده گردآوری شده اند. نسخه برق، ظرفیت و تجهیزات قابل عرضه هر مدل هنگام سفارش تأیید می شود.

ابتدا نوع دستگاه و ظرفیت مورد نیاز را مشخص کنید؛ سپس برق محل نصب، فضای کار و نسخه قابل عرضه را با نان آرا بررسی کنید.

• خمیرگیر اسپیرال ثابت — 1 مدل

• فر پیتزا — 1 مدل

ظرفیت خمیر، ظرفیت آرد و حجم دیگ یکسان نیستند. توان سرمایشی با توان مصرف برق تفاوت دارد؛ هر مقدار با عنوان و واحد خود نشان داده شده است.

نان آرا تولیدکننده این ماشین آلات نیست. تولیدکننده، فروشنده، شرایط گارانتی و خدمات هر سفارش به صورت مستقل مشخص می شود.

دفتر تهران: چهاردانه، پشت مخابرات ابروانی، خیابان علی اکبر، بن بست دهقانی، پلاک ۱۵

مشاوره و استعلام: 02182801834 · info@nanaara.com

<https://ooni.com/>

خمیرگیر اسپیرال ۷ لیتری اونی Ooni Halo Pro

مدل:

Halo Pro



برق مصرفی:

نسخه اروپا/بریتانیا: 220 تا 240 ولت، 50/60 هرتز؛ نسخه آمریکا: 120 ولت، 60 هرتز

توان مصرفی:

نسخه اروپا/بریتانیا: 0.75 کیلووات؛ نسخه آمریکا: 0.6 کیلووات

ظرفیت خمیر:

حداکثر 5 کیلوگرم

حجم دیگ:

7 لیتر

تعداد سرعت:

58

مشاوره و استعلام در ناناآرا · 02182801834

فر پیتزا برقی اونی Ooni Volt 2 دوازده اینچی

مدل:

Volt 2

توان مصرفی:

1.6 کیلووات

ظرفیت پیتزا:

یک پیتزا تا قطر 12 اینچ

وزن دستگاه:

17.6 کیلوگرم

منبع انرژی:

برق

ولتاژ:

220 تا 240 ولت (برگه فنی ANZ)



مشاوره و استعلام در نانا آرا · 02182801834