



تجهیزات سرو
Serving Equipment



**Commercial
Kitchen
Equipment
Manufacturer**
physic-machine.com

۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



مولد آبجوش گرید A

Boiler Grade A



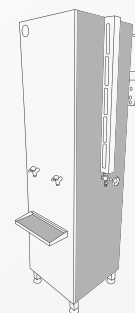
● مولد ۲۵۰ لیتری



● مولد ۱۰۰ لیتری



● مولد ۵۰ لیتری



(در مدل گازی) در تماس با آب به منظور کاهش مصرف انرژی و افزایش سرعت به جوش آمدن آب.

- **ورودی آب:** قابلیت اتصال به آب شهری.
- **تنظیم هوشمند آب:** دارای فلوتر جهت کنترل میزان ورودی آب.
- **نوع پایه:** دارای پایه‌های قابل رگلاژ جهت تنظیم دقیق سطح قرارگیری دستگاه.

مزایا:

- **کاربری:** مناسب برای هتل ها ، بیمارستان ها ، دانشگاه ها و آشپزخانه های صنعتی و عملکرد تمام اتومات و بدون نیاز به اپراتور.
- **بهره‌وری:** دائم جوش و دارای تهویه مناسب برای سوخت کامل و کاهش مصرف انرژی.
- **ایمنی:** افزایش ایمنی با عدم داغ شدن بدنه و جلوگیری از انتقال گرما به محیط.
- **سرویس و تخلیه مخزن:** دارای شیر تخلیه در قسمت پشت دستگاه جهت سهولت در شست و شوی و انجام سرویس‌های دوره ای.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه و مخزن:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴ با ضخامت ۱ میلی‌متر.
- **شاسی:** تماماً ساخته شده از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ با ضخامت ۱/۵ میلی‌متر.
- **مدل:** ساخته شده در دو مدل برقی و گازی.
- **ساختار تقویتی:** استفاده از لایه‌های برنجی تقویت شده در مجاورت شعله برای استحکام و دوام بیشتر.
- **عایق حرارتی:** استفاده از عایق حرارتی پشم سرامیک با دانسیته ۱۲۰ به منظور جلوگیری از گرم شدن محیط اطراف.
- **سیستم کارکرد:** تک فاز و سه فاز.
- **کنترل دما:** مجهز به ترموستات جهت تنظیم و تثبیت دما.
- **صفحه نمایش:** مجهز به نمایشگر دما و نشانگر میزان آب داخل مخزن در قسمت جانبی دستگاه.
- **ایمنی:** دارای فنکد و ترموکوپل به منظور افزایش ایمنی.
- **مصرف انرژی:** استفاده از ورق برنج در مخزن و لایه‌های گاز داغ



توان المنت (وات)	تک فاز	میزان مصرف برق	میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			مولد آب جوش ۵۰ لیتری گرید A
					طول	عرض	ارتفاع	
۴۵۰۰	۴۵۰۰	۴/۵ کیلو وات	۱/۵ متر مکعب	۵۵	۴۰	۱۳۵		
توان المنت (وات)	تک فاز	میزان مصرف برق	میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			مولد آب جوش ۱۰۰ لیتری گرید A
سه فاز	سه فاز	میزان مصرف برق	میزان مصرف گاز	وزن kg	طول	عرض	ارتفاع	
۴۵۰۰	۴۵۰۰	۴/۵ کیلو وات	۱/۸ متر مکعب	۷۳	۵۰	۵۰	۱۸۰	
توان المنت (وات)	تک فاز	میزان مصرف برق	میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			مولد آب جوش ۲۵۰ لیتری گرید A
سه فاز	سه فاز	میزان مصرف برق	میزان مصرف گاز	وزن kg	طول	عرض	ارتفاع	
۶۰۰۰	۶۰۰۰	۶ کیلو وات	۲/۲ متر مکعب	۱۲۳	۷۰	۷۰	۱۸۰	

مولد آبجوش گرید E

Boiler Grade E



۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



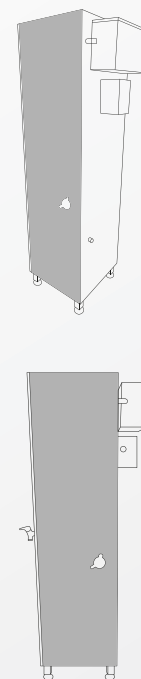
● مولد ۵۰ لیتری



● مولد ۱۰۰ لیتری



● مولد ۲۵۰ لیتری



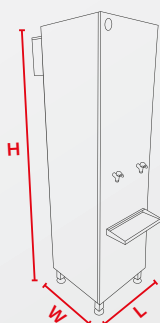
- ورودی آب: قابلیت اتصال به آب شهری.
- تنظیم هوشمند آب: دارای فلوتر جهت کنترل میزان ورودی آب.
- نوع پایه: دارای پایه‌های قابل رگلاژ جهت تنظیم دقیق سطح قرارگیری دستگاه.

مزایا:

- کاربری: مناسب برای هتل ها ، بیمارستان ها ، دانشگاه ها و آشپزخانه های صنعتی و عملکرد تمام اتومات و بدون نیاز به اپراتور.
- بهره‌وری: دائم جوش و دارای تهویه مناسب برای سوخت کامل و کاهش مصرف انرژی.
- ایمنی: افزایش ایمنی با عدم داغ شدن بدنه و جلوگیری از انتقال گرما به محیط.
- سرویس و تخلیه مخزن: دارای شیر تخلیه در قسمت پشت دستگاه جهت سهولت در شست و شوی و انجام سرویس‌های دوره ای.

مشخصات فنی:

- جنس بدنه و مخزن: تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- مدل: ساخته شده در دو مدل برقی و گازی.
- ساختار تقویتی: استفاده از لایه‌های برنجی تقویت شده در مجاورت شعله برای استحکام و دوام بیشتر.
- عایق حرارتی: استفاده از عایق حرارتی پشم سرامیک با دانسیته ۱۲۰ به منظور جلوگیری از گرم شدن محیط اطراف.
- سیستم کارکرد: تک فاز و سه فاز.
- کنترل دما: مجهز به ترموستات جهت تنظیم و تثبیت دما.
- صفحه نمایش: مجهز به نمایشگر دما.
- ایمنی: دارای فنکدک و ترموکوپل به منظور افزایش ایمنی.
- مصرف انرژی: استفاده از ورق برنج در مخزن و لایه‌های گاز داغ در تماس با آب به منظور کاهش مصرف انرژی و افزایش سرعت به جوش آمدن آب.



توان المنت (وات)	تک فاز	سه فاز	میزان مصرف برق	میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			مولد آب جوش ۵۰ لیتری گرید E
						ارتفاع	عرض	طول	
۴۵۰۰	۴۵۰۰	۴۵۰۰	۴/۵ کیلو وات	۱/۵ متر مکعب	۴۵	۱۳۵	۴۰	۴۰	
توان المنت (وات)	تک فاز	سه فاز	میزان مصرف برق	میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			مولد آب جوش ۱۰۰ لیتری گرید E
۴۵۰۰	۴۵۰۰	۴۵۰۰	۴/۵ کیلو وات	۱/۸ متر مکعب	۶۳	۱۸۰	۵۰	۵۰	
توان المنت (وات)	تک فاز	سه فاز	میزان مصرف برق	میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			مولد آب جوش ۲۵۰ لیتری گرید E
۶۰۰۰	۶۰۰۰	۶۰۰۰	۶ کیلو وات	۲/۲ متر مکعب	۱۱۳	۱۸۰	۷۰	۷۰	

۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات

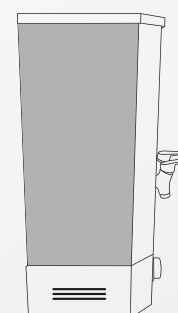


سماور برقی

Electric Samovar



- شیر سمت راست : خروجی آب جوش
- شیر سمت چپ : خروجی چای



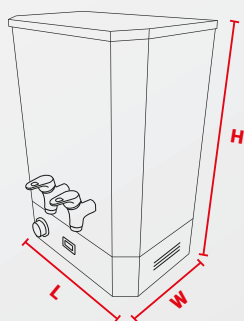
● **خروجی:** مجهز به دو شیر خروجی مجزا برای چای و آب جوش.

مزایا:

- **کاربری:** مناسب برای هتل ها، رستوران ها و دفاتر کاری.
- **بهره وری:** طراحی اقتصادی و مصرف بهینه.
- **سیستم دم‌آوری یکپارچه:** طراحی داخلی به صورت یکپارچه برای دم‌آوری مستقیم چای (حذف قوری و افزایش سرعت سرویس‌دهی).
- **قابلیت حمل:** سبک، قابل حمل و آسان در جابه‌جایی.
- **سفارشی‌سازی:** امکان تولید با توان حرارتی بالاتر بنا به سفارش مشتری.
- **سرویس و تخلیه مخزن:** مجهز به شیر تخلیه در قسمت پشت دستگاه جهت سهولت در شست‌وشو.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **ظرفیت:** محفظه ۳/۵ لیتری مخصوص چای، محفظه ۴۰ لیتری مخصوص آبجوش.
- **ساختار داخلی:** دارای دو محفظه جداگانه برای آب و چای جهت افزایش کارایی و بهداشت.
- **سیستم حرارتی:** مجهز به المنت قدرتمند ۲۰۰۰ وات جهت جوش‌آوری سریع و یکنواخت آب.
- **سیستم کارکرد:** تک‌فاز.
- **صفحه نمایش:** مجهز به نمایشگر دیجیتال.
- **کنترل دما:** مجهز به ترموستات جهت تنظیم و تثبیت دما.



میزان مصرف برق	حجم	وزن kg	ابعاد cm			سماور برقی
			طول	عرض	ارتفاع	
۲ کیلو وات	۴۰	۱۰	۳۹	۳۵	۶۰	

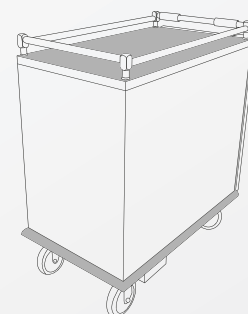
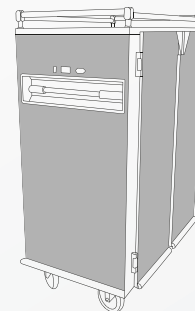
ترالی گرم بیمارستانی

Hospital Food Warmer Trolley



۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



• **کاربری چندمنظوره:** دارای گارد ۵ سانتی متری در قسمت فوقانی برای حمل و نگهداری ماست، نان و سالاد با عایق قوی جهت جلوگیری از گرم شدن آنها.

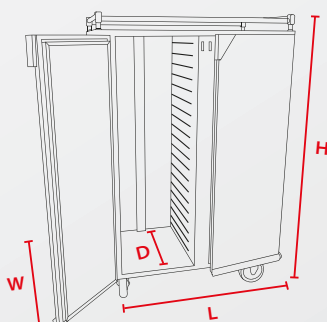
• **نوع چرخ:** دارای چرخ های مقاوم از جنس پلی اورتان (ثابت و گردان) با قابلیت تعویض جهت افزایش مقاومت.

مزایا:

- **کاربری مناسب:** مناسب برای محیط های بیمارستانی و مراکز درمانی.
- **حفظ دما:** قابلیت نگهداری غذای گرم تا ۲ ساعت با حفظ کیفیت.
- **سهولت در جابه جایی:** طراحی بهینه جهت سهولت کامل، چرخش و مانور در جابه جایی.
- **انعطاف پذیری:** امکان نگهداری انواع ظروف در سینی ها و توری های مخصوص ترولی.

مشخصات فنی:

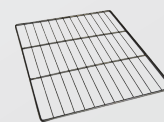
- **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **سیستم حرارتی:** مجهز به فن و المنت رادیاتور جهت گردش هوای گرم و حفظ یکنواختی دما در تمامی طبقات.
- **عایق بندی:** بدنه دو جداره با عایق حرارتی مقاوم و دانسیته بالا جهت حفظ حرارت داخل ترالی.
- **بهره وری و راندمان:** دارای نوار دور درب جهت جلوگیری از اتلاف دما.
- **سیستم کارکرد:** تک فاز.
- **صفحه نمایش:** مجهز به نمایشگر دیجیتال.
- **کنترل دما:** مجهز به ترموستات جهت تنظیم و تثبیت دما.
- **ایمنی:** دارای نوار ضربه گیر در قسمت پایین دستگاه به منظور محافظت از بدنه در زمان جابه جایی.



• سینی ABS تخت



• سینی ABS ۴ خانه



• توری استیل

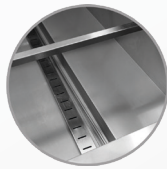
میزان مصرف برق	وزن kg	ابعاد cm						ترالی گرم بیمارستانی ۲۰ سینی
		توری استیل	سینی ۴ خانه	سینی تخت	عمق داخلی	طول	عرض	
۱ کیلو وات	۷۰	۳۸*۴۵	۳۸*۴۵	۳۸*۴۵	۷۵	۱۰۰	۵۵	۱۰۵
میزان مصرف برق	وزن kg	ابعاد cm						ترالی گرم بیمارستانی ۴۰ سینی
		توری استیل	سینی ۴ خانه	سینی تخت	عمق داخلی	طول	عرض	
۱ کیلو وات	۱۲۰	۳۸*۴۳/۵	۳۸*۴۵	۳۸*۴۵	۴۵	۱۰۰	۶۰	۱۵۰

۱ سال
گارانتی

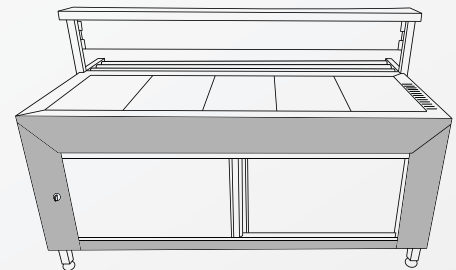
۱۰ سال
خدمات



کانتر گرم Hot Counter



● محافظ المنت



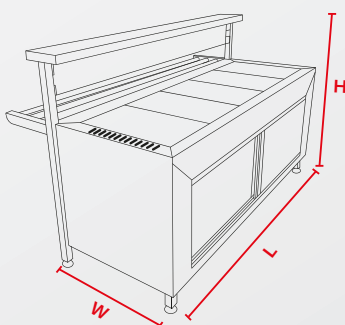
- **ساختار جانبی:** دارای رف و ریل با مقاومت بالا (به عنوان ساختار کمکی سرویس دهی).
- **نوع پایه:** دارای پایه‌های قابل رگلاژ جهت تنظیم دقیق سطح قرارگیری دستگاه.

مزایا:

- **بهره‌وری:** حفظ حرارت یکنواخت و گرم نگه‌داشتن طولانی مدت غذا با حفظ کیفیت.
- **سفراری سازی:** قابلیت نورپردازی و چاپ لوگوی سازمانی بنا به درخواست مشتری.
- **سرویس نظافت:** شست‌وشوی آسان و دسترسی راحت به بخش‌های داخلی دستگاه.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **شاسی:** تماماً ساخته شده از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴.
- **مدل:** ساخته شده در دو نوع گازی و برقی.
- **سیستم حرارتی:** در مدل گازی دارای برنر خطی و در مدل برقی مجهز به المنت میله‌ای درجه‌یک به منظور انتقال یکنواخت دما در تمامی نقاط وان.
- **سیستم کارکرد:** تک فاز.
- **صفحه نمایش:** مجهز به نمایشگر دما.
- **کنترل دما:** مجهز به ترموستات جهت تنظیم و تثبیت دما.
- **ساختار ایمنی حرارتی:** مجهز به محافظ المنت جهت جلوگیری از آسیب دیدگی.



میزان مصرف برق	میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			کانتر گرم خانه ۳
			طول	عرض ساده	ارتفاع ساده	
۱/۵ کیلو وات	۱/۱ متر مکعب	۵۵	۱۲۰	۱۰۰	۱۱۵	۸۳
میزان مصرف برق	میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			کانتر گرم خانه ۴
			طول	عرض ساده	ارتفاع ساده	
۲ کیلو وات	۱/۱ متر مکعب	۷۰	۱۵۰	۱۰۰	۱۱۵	۸۳
میزان مصرف برق	میزان مصرف گاز	وزن kg	ابعاد cm			کانتر گرم خانه ۵
			طول	عرض ساده	ارتفاع ساده	
۳ کیلو وات	۱/۱ متر مکعب	۸۳	۱۸۰	۱۰۰	۱۱۵	۸۳

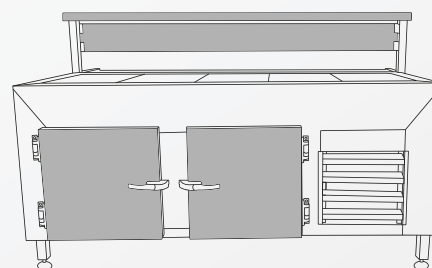
کانتر سرد

Cold Counter



۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



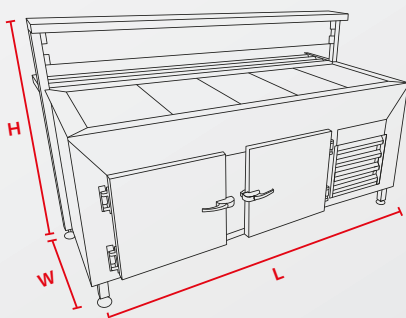
- **لوله‌ها و خطوط گاز:** تمامی خطوط شارژ گاز از جنس مرغوب (شامل اواپراتور و کندانسور) با دوام بالا و بازدهی بیشتر.
- **ساختار جانبی:** دارای رف و ریل با مقاومت بالا (به عنوان ساختار کمکی سرویس دهی).
- **نوع پایه:** دارای پایه‌های قابل رگلاژ جهت تنظیم دقیق سطح قرارگیری دستگاه.

مزایا:

- **سرمایش:** مجهز به سیستم سرمایش قوی، با عملکرد بدون برفک و توانایی حفظ پایداری دمای داخلی در تمامی شرایط کاری.
- **سفارشی سازی:** قابلیت نورپردازی و چاپ لوگوی سازمانی بنا به درخواست مشتری.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **شاسی:** تماماً ساخته شده از پروفیل استنلس استیل ۳۰۴.
- **سیستم سرمایشی:** مجهز به کمپرسور و کندانسور با توان ۱/۲ اسب بخار و سیستم سرمایش فعال در قسمت پایین دستگاه جهت گردش دائمی هوای سرد در محیط داخلی.
- **عایق بندی:** دارای بدنه دوجداره با عایق برودتی فوم سرد به منظور حفظ سرمای داخل وان.
- **سیستم کارکرد:** تک فاز.
- **صفحه نمایش:** مجهز به نمایشگر دما.
- **کنترل دما:** مجهز به ترموستات جهت تنظیم و تثبیت دما.



میزان مصرف برق	وزن kg	ابعاد cm			کانتر سرد خانه ۳
		طول	عرض	ارتفاع	
۷/۰ کیلو وات	۸۰	۱۲۰	ساده / باریک و ریل / ۷۰	ساده / باریک و ریل / ۱۱۵	۸۳
میزان مصرف برق	وزن kg	ابعاد cm			کانتر سرد خانه ۴
		طول	عرض	ارتفاع	
۷/۰ کیلو وات	۱۰۵	۱۵۰	ساده / باریک و ریل / ۷۰	ساده / باریک و ریل / ۱۱۵	۸۳
میزان مصرف برق	وزن kg	ابعاد cm			کانتر سرد خانه ۵
		طول	عرض	ارتفاع	
۷/۰ کیلو وات	۱۳۰	۱۸۰	ساده / باریک و ریل / ۷۰	ساده / باریک و ریل / ۱۱۵	۸۳

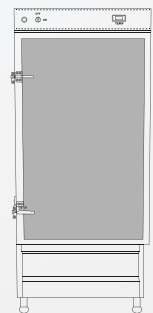
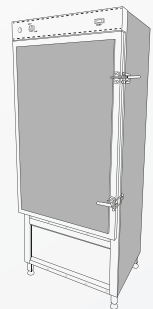
۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



گرمکن برقی (گرم و خشک)

Electric Food Warmer (Warm and dry)



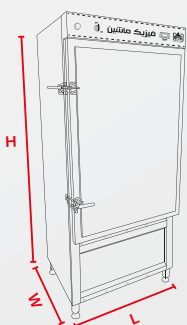
- **کنترل دما:** مجهز به ترموستات جهت تنظیم و تثبیت دما.
- **نوع دستگیره:** دارای دستگیره‌های قابل رگلاژ جهت جلوگیری از خروج گرما.
- **نوع پایه:** دارای پایه‌های قابل رگلاژ جهت تنظیم دقیق سطح قرارگیری دستگاه.

مزایا:

- **کاربری:** قابلیت گرم نگه‌داشتن انواع کباب، خورش و غذاهای خشک با هوای گرم و خشک، قابل استفاده در کنار خط سرو غذا در رستوران‌ها و آشپزخانه‌های صنعتی.
- **کیفیت پخت:** حفظ رنگ و طعم کباب کوبیده به مدت طولانی به دلیل وجود محیط گرم و خشک.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **طراحی درب:** استفاده از شاسی پروفیل استنلس استیل ۳۰۴ در قسمت درب به منظور افزایش دوام و استحکام.
- **سیستم حرارتی:** مجهز به المنت رادیات‌دار جهت گردش هوای گرم و حفظ یکنواختی دما در تمامی طبقات.
- **عایق بندی:** مجهز به عایق حرارتی مقاوم با دانسیته بالا به منظور جلوگیری از انتقال گرما به محیط اطراف.
- **بهره‌وری و راندمان:** دارای نوار دور درب جهت جلوگیری از اتلاف دما.
- **سیستم کارکرد:** تک‌فاز.
- **صفحه نمایش:** مجهز به نمایشگر دیجیتال.



میزان مصرف برق	ظرفیت دستگاه	وزن kg	ابعاد cm			گرمکن برقی (گرم و خشک)
			طول	عرض	ارتفاع	
۱ کیلو وات	۱۰ بن ماری عمق ۲۰ سانت	۱۶۰	۷۵	۷۰	۱۸۳	

گرمکن حمل غذا چرخ دار

Portable Food Warmer

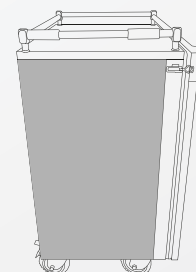
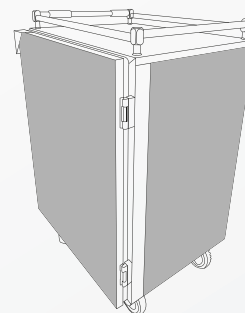


۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



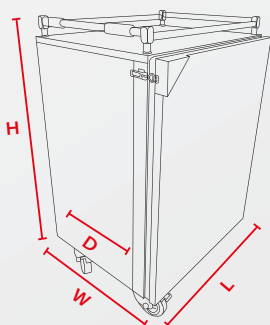
● سیستم گردش هوا



- **کنترل دما:** مجهز به ترموستات جهت تنظیم و تثبیت دما.
 - **نوع گیره:** دارای گیره قابل رگلاژ جهت جلوگیری از خروج گرما.
 - **نوع چرخ:** دارای چرخ های مقاوم از جنس دایکاست (ثابت و گردان) با قابلیت تعویض جهت افزایش مقاومت.
- مزایا:**
- **کاربری:** قابل استفاده در کنار خط سرو غذا در رستوران ها و آشپزخانه های صنعتی.
 - **کیفیت پخت:** حفظ گرمای انواع غذاهای خشک و خورشتی.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **سیستم حرارتی:** مجهز به المنت رادیات دار جهت گردش هوای گرم و حفظ یکنواختی دما در تمامی طبقات.
- **عایق بندی:** مجهز به عایق حرارتی مقاوم با دانسیته بالا به منظور جلوگیری از انتقال گرما به محیط اطراف.
- **بهره وری و راندمان:** دارای نوار دور درب جهت جلوگیری از اتلاف دما.
- **سیستم کارکرد:** تک فاز.



میزان مصرف برق	وزن kg	ابعاد cm			گرمکن ۶ بن ماری
		طول	عرض	ارتفاع	
۱ کیلو وات	۸۲	۸۰	۷۰	۱۱۰	
میزان مصرف برق	وزن kg	ابعاد cm			گرمکن ۸ بن ماری
		طول	عرض	ارتفاع	
۱ کیلو وات	۱۱۵	۸۰	۷۰	۱۳۰	

۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



هات باکس

Hot Box



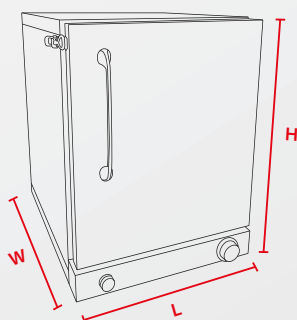
- **نوع گیره:** دارای گیره قابل رگلاژ جهت جلوگیری از خروج گرما.
- **نوع پایه:** دارای پایه‌های قابل رگلاژ جهت تنظیم دقیق سطح قرارگیری دستگاه.

مزایا:

- **کاربری:** قابلیت استفاده در خطوط سرو، آشپزخانه‌ها و محیط‌های مختلف جهت سرویس‌دهی سریع و بهینه.
- **کیفیت پخت:** حفظ حرارت و گرم نگه‌داشتن طولانی‌مدت غذا بدون افت کیفیت و تغییر رنگ.
- **ابعاد:** طراحی کاربردی و قابل حمل برای فضاهای محدود و متراژ کم.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** تماماً ساخته شده از ورق استنلس استیل ۳۰۴.
- **سیستم حرارتی:** مجهز به المنت رادیات‌دار جهت گردش هوای گرم و حفظ یکنواختی دما در تمامی طبقات.
- **عایق بندی:** مجهز به عایق حرارتی مقاوم با دانسیته بالا به منظور جلوگیری از انتقال گرما به محیط اطراف.
- **بهره‌وری و راندمان:** دارای نوار دور درب جهت جلوگیری از اتلاف دما.
- **سیستم کارکرد:** تک‌فاز.
- **کنترل دما:** مجهز به ترموستات جهت تنظیم و تثبیت دما.
- **ساختار داخلی:** دارای سه طبقه استیل برای جای‌گذاری ظروف.



میزان مصرف برق	وزن kg	ابعاد cm			هات باکس
		طول	عرض	ارتفاع	
۵/۰ کیلو وات	۱۵	۴۰	۵۰	۵۷	

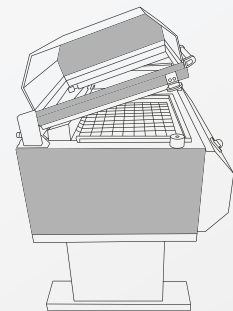
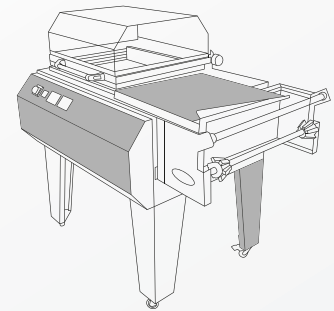
شیرینگ پک

Shrink Wrap Machine



۱ سال
گارانتی

۱۰ سال
خدمات



بسته‌بندی هنگام کار.

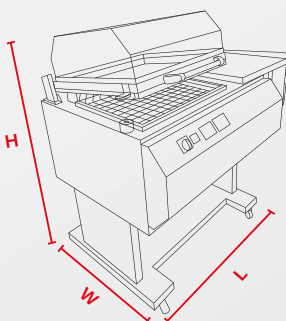
- **میز کار:** استفاده از میز کار و رول‌بازکن یک‌تکه به منظور افزایش دقت و راحتی اپراتور.
- **نوع چرخ:** دارای چرخ‌های مقاوم از جنس پلی‌اورتان (ثابت و گردان) با قابلیت تعویض جهت افزایش مقاومت.

مزایا:

- **کاربری:** استفاده آسان بدون نیاز به نیروی ماهر یا آموزش تخصصی و مناسب برای بسته‌بندی ظروف و سینی‌های غذا، انواع سبزیجات، میوه و صیفی‌جات.
- **بهره‌وری:** افزایش چشمگیر سرعت و حجم بسته‌بندی.

مشخصات فنی:

- **جنس بدنه:** ساخته شده از ورق رنگی.
- **ظرفیت:** توان بسته‌بندی ۲۵۰ الی ۳۰۰ بسته در ساعت.
- **سیستم کارکرد:** تک‌فاز.
- **سیستم کنترل:** مجهز به تابلو برق دیجیتال جهت تنظیم و کنترل دقیق عملکرد دستگاه.
- **ساختار و طراحی:** دارای سیستم طاقه‌بازکن آسان جهت افزایش سرعت و سهولت در کاربری.
- **عملکرد:** مجهز به تیغه دوخت مخصوص جهت سهولت در برش و بسته‌بندی سلفون.
- **کنترل:** دارای طلق کابین شفاف جهت مشاهده کامل محفظه



میزان مصرف برق	بازدهی دستگاه	وزن kg	ابعاد cm			شیرینگ پک
			طول	عرض	ارتفاع	
۳/۵ کیلو وات	۲۵۰ الی ۳۰۰ عدد در ساعت	۱۲۵	۱۲۰	۸۰	۱۱۵	