



# پویا صنعت

تولید و تامین تجهیزات  
آشپزخانه ، تجهیزات رستوران

دیگ چلویز

« کیفیت عالی

« قیمت مناسب

« کارایی آسان

« مصرف بهینه گاز

« صرفه جویی در روغن و برنج

« عدم نیاز به نیتروی ماهر

« بهداشتی بودن پخت

« خدمات پس از فروش ۵ سال

## مشخصات فنی دیگ چلویز صنعتی مدل سفارشی

« ظرفیت پخت برنج: ایرانی ۴۰ کیلوگرم و خارجی ۵۵ کیلوگرم

« محفظه پخت جوشی به ضخامت ۳ میلیمتر پولیشینگ شده از استنلس استیل درجه ۳۱۶ AISI با سطح

پرداخت حداقل ۰/۰ میکرون

« دارای کف پرسی جهت مقاوم سازی و سهولت در تخلیه کامل محتویات (درخواست پرسی بودن مخزن پخت طبق سفارش امکان پذیر است)

« دارای درب ، تودری ، سینی رویه و کفه ی شاسی پرسی از استنلس استیل درجه ۳۰۴ AISI شعله مستقیم

توسط برتری تیوبی استنلس استیل درجه AISI ۴۳۰ با فشار کار پایین و توان حرارتی بالا نوع اروپایی. دارای

« درب دوجداره با عایق هوا، دارای لاستیک آبیندی سیلیکونی خالص با کیفیت عالی (FOOD GRADE) آلمانی

« مجهز به ۴ عدد کلمب درب

« دارای عایق پشم سرامیک به ضخامت ۵۰ میلیمتر و تراکم دانسیته ۱۲۸ با پوشش پارچه نسوز برای کاهش اتلاف حرارت

« دارای لولای ساخته از استنلس استیل که قابلیت نگهداری در در حالت های مختلف

« مجهزه سوپاپ اطمینان و نوع مقاوم در برابر اسید ها و گاز های حاصل از احتراق دارای محفظه احتراق و اگزوز از

ورق استنلس استیل AISI ۳۰۹ (درجه نسوز) به ضخامت ۲ میلیمتر و فرم داده شده جهت تقویت حداقل محفظه احتراق

« مجهز به شیر تخلیه ۲/۵ اینچی استنلس استیل درجه ۳۰۴ AISI دارای آبکش پرسی تعییه شده جهت پخت برنج

« بدون نیاز به خارج کردن برنج جهت آبکشی

« دارای فریم و شاسی از استنلس استیل درجه ۳۰۴ AISI

« قابلیت استفاده از گاز شهری یا گاز مایع

« دارای ۴ پایه قابل تنظیم