



ایسیک : ۱۰۱۰۶۳

صنفی : ۹۰۲۰۵۶۶۴۰

ثبت : ۱۶۰۹۸۱۴۰



فهرست

۳	مقدمه و خط مشی گروه کیتروکاز
۴	منشور اخلاقی گروه کیتروکاز
۵	مشخصات فنی فرهای ثابت (به همراه عکس فر)
۷	دستور العمل راه اندازی فر ثابت
۸	مشخصات فنی فرهای گردان (به همراه عکس فر)
۱۰	دستور العمل راه اندازی فر گردان
۱۲	تصاویر پخت شیرینی با فرهای کیتروکاز
۱۴	مشخصات فنی انواع فرهای صنعتی
۱۵	جدول عیب یابی
۱۶	مشخصات فر برقی و گازی مدل هرا
۱۷	دستگاه میوه و سبزی خشک کن دوگانه مدل بلوط
۱۸	دستور العمل راه اندازی دستگاه میوه و سبزی خشک کن
۱۹	محصولات گروه صنعتی کیتروکاز تبرستان

منتشر اخلاقی گروه صنعتی کیتروکار تبرستان

- ۱ / همیشه و در هر حال خود را در محضر خدا و او را ناظر بر اعمال و رفتارمان میدانیم .
- ۲ / کار را وسیله خدمت به مردم و تعالی فردی و سازمانی میدانیم و سلامت و مذاقت در انجام کارها را به عنوان یک اصل می پذیریم.
- ۳ / خدمت ما موجب غنا و تعالی زندگی مردم می شود و روابط بین ما را تقویت مینماید.
- ۴ / پرسنل توانمند ما به عنوان ارزشمندترین منابع ما به حساب می آیند .
ما همواره با حفظ هویت خود ، ارزش های ذیل را که متبوع هدایت ما در ارائه تولید محصول با کیفیت و خدمات مشتریان می باشد را فراموش نخواهیم کرد.
- ۵ / مطمئناً موفقیت مالی مورد توجه است ولی ما آن را وسیله ای جهت اجرای نیات مشتریان میدانیم .
- ۶ / در هر شرایطی به اصول اخلاقی و حقوقی معنوی مشتریان خود پایبندیم .
- ۷ / رعایت نظم اداری ، انضباط اجتماعی و وجودان کاری .
- ۸ / نظم ، آراستگی ، وقت شناسی و آمادگی برای ارائه خدمات را از اصول مسلم و قطعی موفقیت خود میدانیم .
- ۹ / فرهنگ پاسخگو بودن در مقابل مشتری در سایه علایق و خواسته های مشتری با تولید محصول با کیفیت و با در نظر داشتن رضایتمندی او می باشد .
- ۱۰ / رعایت عدالت ، انصاف و پرهیز از هرگونه تبعیض در ارائه خدمات مشتری .
- ۱۱ / دیدگاه مشتری و مصرف کننده را ارج می نهیم و او با تنوع در کالا و ارائه خدمات با انعطاف پذیری و استقبال از نیاز و سلیقه آنان بر حق انتخاب مشتریان تائید می کنیم .
- ۱۲ / استقبال از نظرات ، پیشنهادات و انتقادات در جهت بهبود انجام امور .
- ۱۳ / حرمت نهادن و حفظ کرامت انسانی مشتری در هر شرایطی سرلوحه مرام اخلاقی ما است .
- ۱۴ / بهره گیری از دانش و تکنولوژی روز ، جهت ارتقاء توان علمی و تخصصی .
- ۱۵ / ارائه اطلاعات لازم به مشتریان را به منظور شناخت ویژگی های محصول از تعهدات خود می دانیم
- ۱۶ / اطلاع رسانی شفاف ، دقیق و کامل و ارائه مشاوره موثر و آموزش لازم ، پاسخ ما به خواست مشتریان و مصرف کنندگان عزیزمان می باشد .
- ۱۷ / برخورد صادقانه ، عادلانه ، صریح و اجتناب از هر گونه تنش ناشی از عملکردهای پیش بینی نشده مرام گروه صنعتی کیتروکار می باشد .
- ۱۸ / ما بر این باوریم که مشتریان سرمایه های واقعی ما هستند ، شخصیت و جایگاه ایشان در فرایند ارتباطات متقابل محفوظ خواهد ماند .
با همیاری و همکاری یکدیگر و ارائه نظرات اصلاحی و سازنده در اجرای این منتشر اخلاقی و پیروی از آن گام بر می داریم .
دور هم جمع شدن به معنای شروع ، کنار هم بودن به معنای پیشرفت و کار کردن باهم به معنای موفقیت است .

امضای مدیر عامل

جناب مهندس ابراهیم خلیلی

مشخصات فنی فرهاي ثابت شامل (FA6 – 2F) و (FA4 – 2F)

- ۱ / استفاده از لوازم گازسوز استاندارد
- ۲ / استفاده از نسوز کاري ۵۰ ميليمتری پشم سنج دانسيته ۱۲۰
- ۳ / ورق استيل مقاوم خشدار و براق در نمای کار
- ۴ / استفاده از ورق هاي گالوانيزه کاشان (ورق ۱ ميليمتری)
- ۵ / شيشه ۱۰ ميل نشکن
- ۶ / مجهز به سیستم اتومات و دستی
- ۷ / دارای ترموموستات دیجیتال با ضربیت خطای + ۵-
- ۸ / سیستم شمعک مجهز به ترمومکوبل و جرقه زن شعله
- ۹ / قابلیت تنظیم دما تا ۵۰۰ درجه فارنهایت
- ۱۰ / ابعاد فر (۱۲۵ × ۱۰۲ × ۹۰) ، (۹۰ × ۱۴۵ × ۱۰۲)
- ۱۱ / ابعاد سینی فر ۶۰ × ۴۰ مخصوص پخت شیرینی با لبه های ۲ ساعتی متري
- ۱۲ / شیر بر قی برنجی مخصوص گاز جهت قطع و وصل مدار گاز
- ۱۳ / موتور سیرکلوره هوای داخلی ۴۴ وات
- ۱۴ / استفاده از شیر ترموموستاتیک
- ۱۵ / دارای تایmer ۶۰ دقیقه ای
- ۱۶ / رده انرژی مصرفی پایین
- ۱۷ / برق مصرفی ۱ آمپر
- ۱۸ / دارای چرخهای قوی برای جابه جایی آسان
- ۱۹ / دارای قفسه ۸ تایی (زیر فر) برای سینی های اضافه

تفاوت و کیفیت را با گیتروگاز تجربه کنید

تفاوت و کیفیت را با کیتروگاز تجربه کنید

فر ۴ دیس ثابت

FA 4 - 2F



K.G.T

فر ۶ دیس ثابت

FA 6 - 2F

ایسیک : ۱۰۱۸۳۶

صنفی : ۰۹۰۲۵۶۶۴۰

ثبت : ۰۹۸۴۰۹۰

راه اندازی مینی فر صنعتی ثابت مدل دنیا 2F - FA4

ابتدا سر شیلنگ ۱/۲ گاز را با نوار تفلون به قسمت ورودی گاز دستگاه وصل کنید و با شیلنگ مخصوص گاز به گاز اصلی متصل و با بست محکم کنید.

بعد از اطمینان از عدم نشت گاز دو شاخه برق دستگاه را با محافظ برق ۱۰ آمپر به پریز برق وصل کنید.

روشن کردن پیلوت :

با فشار دادن دکمه اصلی رگلاتور به داخل و چرخاندن برخلاف جهت عقربه های ساعت ، فندک عمل نموده و پیلوت را روشن نمایید و دکمه را به مدت ۳۰ ثانیه نگهدارید تا ترمومکوبل گرم شود . سپس دکمه کترل گاز را رها کنید پیلوت روشن نمایاند . دکمه را به سمت زیاد بچرخانید .

نکته : در هنگام خاموش شدن ناگهانی (به هر علت) جریان گاز به صورت اتوماتیک قطع میگردد .
با چرخاندن کلید اصلی ، برق دستگاه وصل و نمایشگر دیجیتال ترموموستات بعد از شمارش معکوس ثابت میشود .

تنظیمات ترموموستات :

SV ← دمای تنظیمی PV ← دمای موجود فر

با فشار دادن دکمه ← (ایتر) وارد منوی اصلی شده و کلمه SV شروع به چشمک زدن میکند و با دکمه + یا - دمای مورد نظر را تنظیم نمایید .

با فشار دادن دکمه ← (ایتر) مرحله دوم ON و با فشار مجدد دکمه ← (ایتر) مرحله سوم OFF و با فشار دادن مجدد ← (ایتر) مرحله چهارم SEN نمایش داده میشود و با زدن مجدد دکمه ← (ایتر) برنامه ذخیره میشود .

نکته : مراحل بعدی نیاز به تنظیم ندارد . در صورت نیاز با خدمات پس از فروش شرکت تماس حاصل فرمایید .

تنظیمات تایمر :

اعداد روی تایمر از ۱ تا ۶۰ بر حسب دقیقه میباشد که با چرخاندن آن قابلیت تنظیم دارد .

حالت اتوماتیک : در حالت اتوماتیک علاوه بر ترموموستات ، تایمر پخت هم در مدار فعال میباشد .

حالت دستی : در حالت دستی فقط ترموموستات در مدار فعال است و با رسیدن دمای فر به دمای تنظیم شده ، شیر برقی به صورت اتوماتیک مسیر گاز را قطع میکند .

حتما کلید فن و میکس هوا را از دمای ۵۰ درجه روشن کنید تا هوای داخل فر را گردش دهد .

نکته : روشن کردن فن و میکس هوا برای پخت یکنواخت الزامیست .

تفاوت و کیفیت را با **کیتروکار** تجربه کنید

مشخصات فنی فرهای گردان شامل (FA4G - 2F) ، (FA6G - 2F) ، (FA10G- 3F) ، (FA8G - 3F)

- ۱ / استفاده از لوازم گاز سوز استاندارد
- ۲ / استفاده از نسوز کاری ۵ میلیمتری پشم سنگ دانسیته ۱۲۰
- ۳ / ورق استیل مقاوم خشدار و براق در نمای کار
- ۴ / استفاده از ورق های گالوانیزه کاشان (ورق ۱ میلیمتری)
- ۵ / شیشه ۱۰ میل نشکن
- ۶ / مجهر به دو سیستم اتوماتیک و دستی
- ۷ / دارای موتور با قابلیت ۱۸ دور در دقیقه
- ۸ / دارای ترمومتر دیجیتال با ضریب خطای +۵-۹
- ۹ / دارای دیمیر برای تنظیم مقدار باد فن
- ۱۰ / دارای شیر برقی برهمای ایتالیا با قابلیت تنظیم فشار گاز
- ۱۱ / مجهر به سنسور نشتی گاز
- ۱۲ / مجهر به سیستم جرقه زن اتوماتیک و تشخیص شعله
- ۱۳ / قابلیت تنظیم دما تا ۵۰۰ درجه فارنهایت
- ۱۴ / موتور سیرکولوره هوای داخلی ۵۲ وات
- ۱۵ / استفاده از شافت مقابله سی کا ۴۵
- ۱۶ / استفاده از چرخهایی با مقاومت بالا برای جایی آسان
- ۱۷ / دارای تایمر ۶۰ دقیقه ای
- ۱۸ / رده انرژی مصرفی پائین
- ۱۹ / برق مصرفی ۱ آمپر
- ۲۰ / ابعاد سینی فر ۶۰×۴۰ مخصوص پخت شیرینی با لبه های ۲ سانتی متری

تفاوت و کیفیت را با **کیتروگاز** تجربه کنید

تفاوت و کیفیت را با **کیتروکار** تجربه کنید

فر ۸ دیس گردان
FA 8 G- 3F

فر ۱۰ دیس گردان
FA 10 G- 3F



ایسیک : ۸۱۰۳۶۳
صنفی : ۰۴۶۶۵۲۰۹۰۲
ثبت : ۴۰۹۸۴۰

فر ۶ دیس گردان
FA 6 G- 2F



راه اندازی فر گردان مدل دینا FA8G - 3F

ابتدا سر شیلنگی ۱/۲ گاز را با نوار تفلون به قسمت ورودی گاز دستگاه وصل کنید و با شیلنگ مخصوص گاز به گاز اصلی متصل و با بست محکم کنید.

سیم ارت که پشت دستگاه قرار دارد را به ارت ساختمان یا به روش اتصال به زمین وصل کنید * در صورت وصل نبودن ارت برد دستگاه آسیب جدی خواهد دید.

بعد از اطمینان از عدم نشت گاز دو شاخه برق دستگاه را با محافظ برق ۱۰ آمپر به پریز برق وصل کنید.

با انتخاب وضعیت اتوماتیک یا دستی فر به صورت اتوماتیک شروع به جرقه زدن می‌کند و روشن می‌شود با سیستم یون تثبیت شعله به برد فرمان داده می‌شود.

به هر دلیلی که شعله خاموش شود سیستم به صورت اتومات مسیر شیر برقی را قطع می‌کند و فر خاموش می‌شود.

نکته : با زدن لحظه ای شستی استارت موتور گردان به صورت لحظه ای گردش می‌نماید.

تنظیمات ترمومترها :

SV ← دمای تنظیمی PV ← دمای موجود فر

با فشار دادن دکمه (ایتر) وارد منوی اصلی شده و کلمه SV شروع به چشمک زدن می‌کند و با دکمه + یا - دمای مورد نظر را تنظیم نمایید.

با فشار دادن دکمه ← (ایتر) مرحله دوم ON و با فشار مجدد دکمه ← (ایتر) مرحله سوم OFF و با فشار دادن مجدد ← (ایتر) مرحله چهارم SEN نمایش داده می‌شود و با زدن مجدد دکمه ← (ایتر) برنامه ذخیره می‌شود.

نکته : مراحل بعدی نیاز به تنظیم ندارد . در صورت نیاز با خدمات پس از فروش شرکت تماس حاصل فرمایید.

تنظیمات تایمر :

اعداد روی تایمر از ۱ تا ۶۰ بر حسب دقیقه می‌باشد که با چرخاندن آن قابلیت تنظیم دارد.

حالت اتوماتیک : در حالت اتوماتیک علاوه بر ترمومترها ، تایمر پخت هم در مدار فعال می‌باشد .

حالت دستی : در حالت دستی فقط ترمومترها در مدار فعال است و با رسیدن دمای فر به دمای تنظیم شده ، شیر برقی به صورت اتوماتیک مسیر گاز را قطع می‌کند .

حتماً کلید فن و میکس هوا را از دمای ۵۰ درجه روشن کنید تا هوا داخل فر را گردش دهد .

نکته : روشن کردن فن و میکس هوا برای پخت یکنواخت الزامیست.

با استفاده از کلید دیمیر و دریچه هایی که در درون فر تعبیه شده است مقدار وزش باد فن را به مقدار نیاز تنظیم کنید.

تفاوت و کیفیت را با کیتروگاز تجربه کنید

تفاوت و کیفیت را با **کیتروکار** تجربه کنید

فر ۸ دیس گردان

گاری ۸ سینی

گاری ۶ سینی



ایسیک : ۳۶۱۰۱۸

صنفی : ۰۴۶۶۵۲۰۹۰۲

ثبت : ۱۰۹۸۴۰

تفاوت و کیفیت را با گیتروکار تجربه کنید

نمونه شیرینی های پخت شده با فر گیتروکار



ایسیک : ۳۶۱۰۱۸

صنfi : ۰۴۶۶۵۲۰۹۰۲

ثبت : ۴۰۹۸۴۰





ایسیک : ۳۶۱۰۱۸
صنفی : ۰۴۶۶۵۲۰۹۰۲
ثبت : ۱۰۹۸۴۰

www.gaz

کیتروکار



تفاوت و کیفیت را با کیتروکار تجربه کنید

مشخصات فنی انواع فرهاي صنعتي کيتروگاز

مدل	FA10G - 3F دینا	FA8G - 3F دینا	FA6G - 2F دینا	FA4G - 2F دینا	FA6 - 2F دینا	FA 4 - 2F دینا
طول	۱۱۵ CM	۱۱۵ CM	۱۱۵ CM	۱۱۵ CM	۹۰ CM	۹۰ CM
ارتفاع	۲۲۵ CM	۲۰۵ CM	۱۷۵ CM	۱۶۵ CM	۱۴۵ CM	۱۲۵ CM
عرض	۱۱۵ CM	۱۱۵ CM	۱۱۵ CM	۱۱۵ CM	۱۰۲ CM	۱۰۲ CM
نوع سوخت	گاز شهری					
نوع برق	تکفاز ۲۰۰ مصروفی ۱ آمپر					
تعداد طبقات	۱۰	۸	۶	۴	۶	۴
تعداد سینی	۱۰	۸	۶	۴	۶	۴
ابعاد سینی	۶۰×۴۰	۶۰×۴۰	۶۰×۴۰	۶۰×۴۰	۶۰×۴۰	۶۰×۴۰
ظرفیت تولید در یک شیفت	۲۷۰	۲۱۶	۱۶۲	۱۰۸	۱۶۲	۱۰۸
وزن تقریبی	۵۰۰	۴۵۰	۳۵۰	۳۳۰	۱۵۰	۱۴۰
بدون پایه (رو میزی)				۱۱۵		۹۵

جدول عیب یابی

ردیف	نوع خطا	رفع عیب	ملاحظات
۱	شمعک روشن نمیشود	* شیر گاز ورودی را چک کنید * گرفتگی پیلوت * باز نبودن شیر ترموموستاتیک	در غیر این صورت با قسمت فنی کارخانه تماس حاصل فرمایید
۲	شعله روشن میشود ولی شعله ثابت نمیماند	* شل بودن ترمومکوبل * کم بودن مقدار گاز ورودی	//
۳	شعله روشن است ولی شعله برتر روشن نمیشود	* میزان شیر اتوماتیک روی حالت مقدار خیلی کم با خیلی زیاد نمیباشد * کلید تعیین وضعیت فر روی حالت دستی یا اتوماتیک نمیباشد * چک کردن مسیر سیم کشی شیر بر قی * تنظیم نبودن دما pV و SV	//
۴	عمل نکردن حالت اتوماتیک و تایمر	* چک کردن کلید وضعیت اتوماتیک	//
۵	روشن نشدن ترموموستات دیجیتال	* چک کردن برق ورودی * چک کردن کلید اصلی	//
۶	پخت یکدست شیرینی و حفظ تعادل دما و فر	* کتابچه راهنمای با دقت مطالعه شود	//
۷	شعله برتر کم است	* فشار گاز ورودی را چک کنید * شیر ترموموستاتیک را چک کنید * فشار ورودی ترموموستاتیک را تنظیم نمایند	//
۸	کار نکردن میکس هوا و فن	* چک کردن کلید میکس هوا در وضعیت روشن * چک کردن کلید دیفر * چک کردن سیم های ورودی موتور * چک کردن روشن بودن کلید فن	//
۹	روشن نشدن چراغ داخل	* سوختن لامپ * قطعی سیم کشی	//
۱۰	جرقه زدن عمل نمیکند	* فاصله گرفتن یون و یا جرقه زن * معیوب شدن سیم جرقه زن و یون	//
۱۱	صدا دادن گیربکس	* چک کردن روغن گیربکس	//
۱۲	عدم جرقه زدن	* چک کردن سیم جرقه زن * درست بودن وضعیت شیر ترموموستاتیک جرقه زن	//
۱۳	کار نکردن گردان	* چک کردن کلید گردان * اطمینان از سفت بودن تسممه * اطمینان از سفت بودن پیچ های فولی * چک کردن یاتاقان ها	//
۱۴	آچار کشی و گیربکس کاری	* هر یک ماه در میان	//
۱۵			

مشخصات فر برقی و گازی مدل هرا

- ۱ / مجهز به ۲ المثت پا توان ۲۰۰۰ الی ۱۵۰۰ وات
- ۲ / دارای سیستم سیرکلوره هوای داخلی
- ۳ / با موتور فن های ۵۲W برای گردش هوای داخل فر
- ۴ / مجهز به موتور هدایت سیستم گرمایی
- ۵ / استفاده از ورق های یک میل مقاوم در برابر گرما
- ۶ / نمای کامل استیل
- ۷ / شیشه‌ی نشکن با تحمل دما ۷۰ درجه غیر مستقیم و ۳۵ درجه مستقیم
- ۸ / دارای ۲ وضعیت برقی و گازی
- ۹ / دارای فضای اضافی برای دیس‌ها
- ۱۰ / مجهز به سیستم سوخت رسانی یکنواخت با شیر ترموموستاتیک
- ۱۱ / دارای شیر برقی جهت قطع و وصل مدار گاز
- ۱۲ / با ضربیب اینمی بالا در قسمت گازی
- ۱۳ / دارای ترموموستات دیجیتال با قابلیت تنظیم
- ۱۴ / استفاده از رنگ چکشی برای پایه‌ها
- ۱۵ / دارای چرخ بلبرینگی با تحمل وزن ۳۰ کیلوگرم
- ۱۶ / با استفاده از المثت‌های خشک گرمایی قبل از پاشش هوا به داخل کابین باعث گردید که پخت یکدست در سیستم برقی داشته باشیم
- ۱۷ / قرار گرفتن میله‌های المثت به صورت عمودی
- ۱۸ / دارای نوار شیلد روی المثت جهت هدایت و انتقال بهتر گرما

تفاوت و کیفیت را با **کیتروکار** تجربه کنید

دستگاه میوه و سبزی خشک کن دوگانه مدل بلوط

قابلیت ها :

- ۱/ مجهز به ترمومترات دما دقیق با سیم سنسور ۱۰۰ pt و قابلیت تنظیم حداقلی اختلاف دما
- ۲/ دارای رطوبت سنج دقیق جهت کنترل رطوبت دستگاه مجهز به نسوز pt100
- ۳/ تایمر زمان سنج با قابلیت ۸ برنامه کاربردی
- ۴/ استفاده از المث های خشک با توان ۲۰۰۰W
- ۵/ دارای سیستم هوشمند تشخیص شعله و برد جرقه زن اتوماتیک
- ۶/ مجهز به پرشرهای هوا جهت تشخیص عملکرد فن ها ۵۲W
- ۷/ بدنه داخلی استیل
- ۸/ بدنه از ورق مقاوم
- ۹/ نمای رنگی با سلیقه مشتری
- ۱۰/ قابلیت حمل و نقل راحت و جا به جایی آسان به دلیل وجود چرخ های ۷۵ دایکاست ترمز دار
- ۱۱/ مجهز به سیستم سنسور باز بودن درب ها
- ۱۲/ استفاده از لوله های مقاوم در برابر دما و دستگیره تحمل دمای ۷۰۰ درجه سانتیگراد به صورت غیر مستقیم
- ۱۳/ عایق بندی پشم سنگ دانسیته ۱۲۰
- ۱۴/ صدای کم و حجم کم
- ۱۵/ قابلیت ارتفاع ۱۰ و ۱۵ متری
- ۱۶/ مجهز به فن تخلیه گرمای ۳/۰ کیلو وات، ۳۰۰۰ دور
- ۱۷/ دارای کلاف و شاسی و قوطی های سنگین با رنگ آستر
- ۱۸/ کوره مقاوم با ورق ۴ میل به صورت سیستم رفت و برگشتی پالسی
- ۱۹/ دارای ریل های مقاوم

تفاوت و کیفیت را با کیتروکار تجربه کنید

راه اندازی دستگاه میوه و سبزی خشک کن دوگانه مدل بلوط

این دستگاه هم با گاز شهری و هم با برق شهری کار میکند و مجهز به ترمومترات دما و رطوبت سنج می باشد .

تنظیمات ترمومترات :

با فشار دادن کلید set یکبار کلمه `SU` به صورت چشمک زن نمایش داده میشود و با فلش `8` دمای مورد نظر تنظیم میگردد و پس از تنظیم یکبار کلید `inter` را فشار دهید تا کلمه `SAVE` نمایش داده میشود و تنظیمات ذخیره میشود ، سپس `4` بار کلید `set` را فشار دهید و از برنامه خارج شود .

تنظیمات رطوبت سنج :

با زدن یکبار کلید `set` عدد نمایشگر که نشانگر مقدار خواسته شما از رطوبت میباشد را تنظیم میکنید و با کلید `UP` و `DOWN` و مجدد کلید `set` را یکبار فشار دهید و از برنامه خارج شوید.

تنظیمات تایмер :

با یکبار کلید ایتر `MODL` شروع به چشمک زدن میکند که باید بر اساس تنظیمات روی ساعت باشد با زدن مجدد کلید ایتر ساعت مورد نظر را تنظیم نمایید و با یکبار فشار دادن کلید اینتر از برنامه خارج شوید سپس یکبار به صورت کلی دستگاه را خاموش و روشن کنید .

نکته : هم در حالت برقی و هم در حالت گازی فن باید روشن باشد

نحوه روشن کردن :

پس از تنظیمات دما و رطوبت ، فن دستگاه را روشن نمایید و با تعیین وضعیت گازی و یا برقی دستگاه به صورت اتوماتیک روشن میشود .

دیمر رطوبت براساس مقدار و نوع میوه به صورت متغیر تعیین دور میگردد.

: مهام

- دستگاه مجهز به سیستم جرقه زن و تشخیص شعله خودکار میباشد پس نصب سیم ارت الزامی میباشد
- شرکت هیچگونه مسئولیتی در قبال هرگونه اشکال فنی دستگاری در تنظیمات تابلو و تغییر سیستم و عملکرد دستگاه ، توسط افراد غیر متخصص را پذیرا نبوده و در صورت هرگونه اشکال فنی حتما با قسمت خدمات فنی که به صورت واتسابی میباشد ارتباط برقرار نمایید.

پس از پایان کار درب کابین ها را باز کرده و از حالت برقی و یا گازی خارج نمایید و اجازه دهید به مدت `20` دقیقه فن های داخلی کار کند تا کابین خنک شود . (پس از پایان روز کاری)

ایسیک : ۳۶۱۰۱۸

صنفی : ۰۴۶۶۵۲۰۹۰۲

ثبت : ۱۰۹۸۴۰

فر ۱۰ سینی مدل دینا



تفاوت و کیفیت را با **کیتروکار** تجربه کنید

تفاوت و کیفیت را بکیتروکار تجربه کنید

ایسیک : ۳۶۱۰۱۸

صنفی : ۰۴۶۶۵۲۰۹۰۲

ثبت : ۴۰۹۸۴۰

Kitroo gaz

فر اغذیه پزی یا فر چندکاره

۴ شعله صنعتی



ایسیک : ۳۶۱۰۱۸

صنفی : ۰۴۶۶۵۲۰۹۰۲

ثبت : ۱۰۹۸۱۴۰

باربیکیو (کباب پز)

تفاوت و کیفیت را با **کیتروگار** تجربه کنید



تفاوت و کیفیت را با گیتروگاز تجربه کنید

ایسیک : ۳۶۱۰۱۸

صنفی : ۰۴۶۶۵۲۰۹۰۲

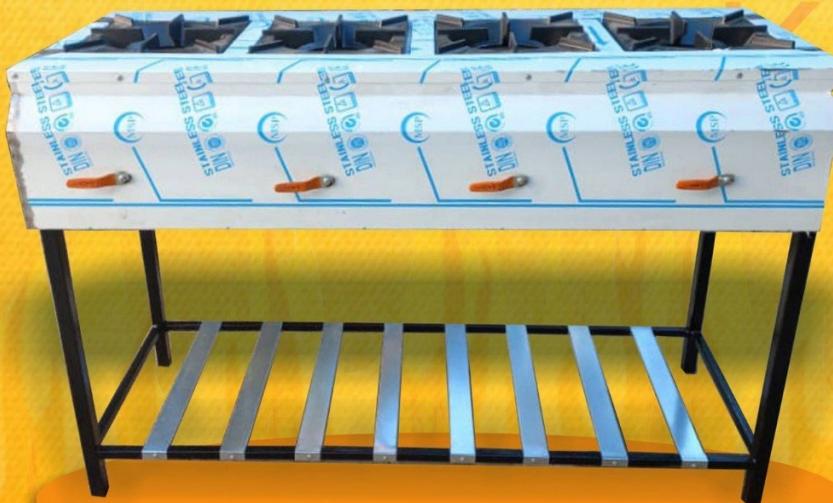
ثبت : ۴۰۹۸۴۰



تک شعله



چهار شعله رستورانی



تفاوت و کیفیت را با کیتروکار تجربه کنید

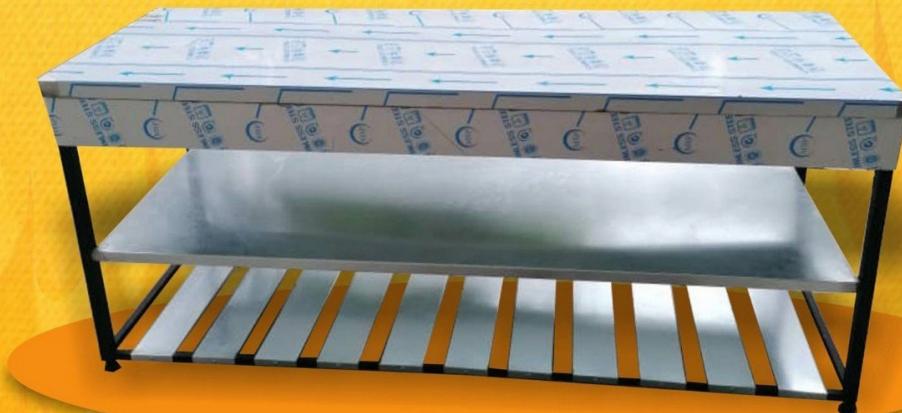
ایسیک : ۳۶۱۰۱۸

صنفی : ۰۴۶۶۵۲۰۹۰۲

ثبت : ۴۰۹۸۴۰

فر ثابت رو میزی

میز کار



گروه صنعتی



تبرستان

تولید کننده تجهیزات آشپزخانه‌های صنعتی

واحد فروش : ۰۹۱۱۲۵۹۲۴۶۳



دفتر فروش : ۰۹۱۱-۳۳۰۲۲۹۷۴



خدمات : ۰۹۱۱۶۹۶۰۷۵۸



website : www.KitroogaZ.com



gmail : kitroodgastabarestan@gmail.com

فکس : ۰۹۱۱-۳۳۰۲۳۸۸۰



inestagram : KitroodgaZtabarestan

نشانی : ساری - کیلومتر ۴ اتوبان ساری به قائم شهر - نرسیده به شهرک فرهنگیان

